



PACOJET - THUNFISCHAUFSTRICH



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

75 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 ml Sahne 36 % Fett

360 g Thunfisch Konserve

20 g Weißbrot

Dill

Kren

Salz

Senf

Currypulver

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut mixen.
2. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.