

## TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## **QimiQ AVANTAGES**

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients





15

simplement

## **INGRÉDIENTS POUR 1050 G**

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
150 g	Olives vertes
150 g	Olives noires
200 g	Tomates séchées
100 ml	Eau
100 ml	Huile d'olive
50 g	Parmesan
20 g	Ail, finement hachées
10 ml	Vinaigre
20 g	Sucre
	Sel et poivre

## **PRÉPARATION**

- 1. content not maintained in this language
- 2. content not maintained in this language
- 3. content not maintained in this language