



GREYERZER KÄSE MOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Préparation simple et rapide
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

263 g QimiQ Base crème

211 g QimiQ Sauce Base

526 g Gruyère, 50 % de matière grasse, coupé en dés

PRÉPARATION

1. Greyerzer Käsewürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit der Saucen Basis und QimiQ Classic zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.