



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



INGRÉDIENTS POUR 815 G

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Yogourt grec

40 g Huile d'olive

1 cc Jus d'un citron

1 cs Vinaigre

25 g Ail, haché

1 cs Aneth, haché

500 g Concombre, épépinée

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