



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1580 G

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Mayonnaise, 40% de matières grasses

600 g

30 ml Jus d'un citron

200 g Céleri en branches, coupé en petits dés

100 g Poivron rouge, coupé en petits dés

50 g Oignon(s) de printemps, haché

Sel et poivre

Worcestershire sauce

PRÉPARATION

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