



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 1000 G

130 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Mayonnaise, 40% de matières grasses
380 g	Fruits de mer
20 ml	Jus d'un citron
130 g	Céleri en branches, coupé en petits dés
60 g	Poivron rouge, coupé en petits dés
30 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