



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
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

340 g	Filet de blanc de poulet
110 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
230 g	Mayonnaise, 40% de matières grasses
15 ml	Jus d'un citron
15 g	Moutarde
110 g	Céleri en branches, coupé en petits dés
55 g	Canneberges/airelles séchées, coupé
110 g	Pommes, pelées, coupé en petits dés
	Sel et poivre
	Sucre

PRÉPARATION

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