



BASISMISCHUNG FÜR OMELETT UND RÜHREI



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- Réduit la coloration
- No content maintained
- No content maintained



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g QimiQ Sauce Base

1000 g Œuf(s)

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit Vollei, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Rührei zubereiten.
3. Servieren oder tiefkühlen.