



BÄRLAUCHPASTE (PACOJET)

QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 BOL DU PACOJET

300 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Ail des ours, blanchie

100 g Beurre, liquide

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten vermischen und in den Pacojet Becher füllen.
2. Bei minus 22° C ca 24 Stunden gefrieren.
3. Pacossieren.