



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**400 g** Pâte à pizza fraîche

## FÜR DIE FÜLLUNG

**100 g** QimiQ Sauce Base

**200 g** Fromage à pizza, râpée

**1** Blanc(s) d'œuf

**2 cs** Huile d'olive

Sel

## FÜR DEN BELAG

**200 g** Concentré de tomates

**200 g** Mozzarella, coupé en tranches

**50 g** Champignons, coupé en tranches

**50 g** Poivron(s), coupé en lamelles

**100 g** Salami

**1 cc** Origan

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language