



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Pas besoin de liaison supplémentaire
- Peut être réchauffé sans problème
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g QimiQ Sauce Base, non réfrigéré

12 Feuilles de chou blanc [à 5 g]

120 g Lard fumé

1 Oignon(s), finement hachées

600 g Chair à saucisse de veau

60 g Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpée

Sel et poivre

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