



LOBSTER SAUCE

QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



semplicement

INGREDIENTI PER 2080 G

200 g Cipolla rossa (Cipolle rosse),

70 g Sedano,

10 g Aglio,

140 g Burro

80 g Concentrato di pomodori

0.7 g Foglie d'alloro

0.2 g Timo, secco

0.5 g Semi di finocchio

2 g Scorza d'arancia

Pepe di Caienna

0.5 g Pepe bianco,

2.1 g Sale

260 Vino bianco

100 Vermut secco

45 Sherry secco

120 g Lobster extract concentrate

3 g Acciuga

1050 g QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

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