



CAMEMBERT CREME

QimiQ VANTAGGI

- Tiefkühlstabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1000 G

258 g QimiQ Classic

207 g QimiQ Sauce Base

517 g Camembert, 70 % di grassi,

18 g Novation Starch 4600

PREPARAZIONE

1. Camembertwürfel tiefkühlen.
2. In einem Cutter mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen cremigen Konsistenz verarbeiten.
3. Stärke dazumischen und gut durchkühlen.