



# 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.