



# EIAUFSTRICH



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Classic,

**5** Uovo (Uova),

**50 g** Panna acida, 15 % di grassi

**1** Erba cipollina,

Sale i pepe

Senape

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.