



BASISMISCHUNG FÜR OMELETT UND RÜHREI



QimiQ VANTAGGI

- Bain-marie- und Tiefkühlstabil (AFI)
- Eignet sich für alle gängigen Maschinen, die für die Herstellung von Eiprodukten verwendet werden (AFI)
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Keine deklarationspflichtigen Inhaltsstoffe (AFI)
- Verhindert das Austrocknen beim Regenerieren (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

150 g QimiQ Sauce Base

1000 g Uovo (Uova)

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis mit Vollei, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Rührei zubereiten.
3. Servieren oder tiefkühlen.