



AUFSTRICH NACH LIPTAUER ART



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 100

3 kg QimiQ Classic,

5 kg Ricotta magra

1.6 kg ,

1.1 kg Cetriolino sott'aceto,

200 Aceto di mele

Paprica in polvere, dolce

Cumino

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen.