



LAUCH-SPECK-BELAG

QimiQ VANTAGGI

- Reduziert Verfärbung
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Cremige Konsistenz im Handumdrehen



INGREDIENTI PER 928 G

280 g	QimiQ Sauce Base
105 g	,
75 g	,
150 g	Lardo,
160 g	Porro,
130 g	Aglione romano ,
20 g	Senape Dojon
4 g	Sale
0.5 g	Pepe,
3 g	

PREPARAZIONE

1. QimiQ Saucenbasis mit dem geriebenen Käse zusammen zu einer feinen Masse verarbeiten.
2. Angebratenen Speck, Lauch, Perlzwiebeln, Senf und Gewürze dazumischen.
3. Anschließend gut durchkühlen lassen.