



SELLERIEPÜREE (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

100 g QimiQ Sauce Base

1000 g Sedano,

100 g Burro,

Sale

Noce moscata

PREPARAZIONE

1. Sellerie weich kochen, abtropfen und auskühlen lassen.
2. Mit Butter und QimiQ Saucenbasis fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.