



LEICHTER OBAZDA



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Classic,
125 g	Camembert, 45 % di grassi,
125 g	Ricotta magra
70 g	Cipolla (Cipolle),
	Paprica in polvere, dolce
	Aglio,
10 g	Misto di erbe,
	Sale i pepe
	Cumino

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Camembert und Magertopfen gemeinsam aufmischen.
2. Restliche Zutaten dazumischen.