

SAISONHIGHLIGHT
KNOBI-KRÄUTER-DIP

Diese grobe Kräutermischung mit Knoblauchstückchen und sichtbaren Kräutern eignet sich hervorragend für einen Dip oder für verschiedene Frischkäsevariationen.
Der Knobli-Kräuter-Dip rundet Ihre Theke ab!

SPEZIALWÜRZUNG

M4044 15 KNOBI-KRÄUTER-DIP

Zugabe: nach Bedarf | 1 kg im Beutel



KNOBI-KRÄUTER-DIP

ZUTATEN:

30 kg **M4044** Knobi-Kräuter-Dip
800 g Creme / Schmand 30 % Fett
200 g Joghurt 3,5 % Fett

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Alle Zutaten miteinander vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Abfüllen und fertig.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Der Dip passt hervorragend zu Fleisch oder eignet sich als Dip zu Brot.



LACHS-FRISCHKÄSE

ZUTATEN:

1 kg Frischkäse
50 g **M4044** Knobi-Kräuter-Dip
200 g Lachs geräuchert

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

1. Alle Zutaten bis auf den Lachs miteinander vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Lachs in Streifen schneiden und vorsichtig unterheben.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Der Dip passt hervorragend zu Brot.



Für Rezepte mit
Deklarationsempfehlung hier scannen:

