

REZEPTIDEE

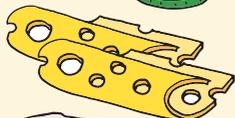
Laugenstange

mit LEERDAMMER® Original



Laugenstange

mit LEERDAMMER® Original



Anleitung

- ← 1/2 Laugenstange (Deckel)
- ← 1 Prise Kresse/Sprossen (zur Garnitur)
- ← 3 Scheiben Gurke
- ← 4 halbe Scheiben **LEERDAMMER® Original** (zur Hälfte eingeschlagen)
- ← 20 g **GALBANI® Latticino Frischkäse** (gleichmäßig verstreichen)
- ← 1/2 Laugenstange (Boden)



LEERDAMMER® Original

- ✓ Mild-nussiger Geschmack
- ✓ Hohe Produktstabilität – lange Frischeoptik
- ✓ Hervorragendes Handling, kein Zusammenkleben

GALBANI® Latticino Frischkäse

- ✓ Frischer, ausgewogen milchiger Geschmack
- ✓ Hervorragende Streichfähigkeit für eine einfache Zubereitung mit niedrigem Zeitaufwand
- ✓ Konstant glatte Textur: während der Verarbeitung homogen, ohne zu verklumpen