

Nubassa


Quicksoft Italia CL/AF



Typisch italienisch!

Unsere Quicksoft Italia CL/AF eignet sich bestens zum Marinieren von Grillfackeln, Steaks, Pfannengerichte und Grillgemüse.

Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
859422	Quicksoft Italia CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 40-50 g/kg	mit feinen Kräutern, Meersalz und Pfeffer zum Marinieren von Grill- und Bratenspezialitäten	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.



Lamm Italia

Zutaten:

1000 g Lammlachse
200 g Ziegenkäse
50 g **Quicksoft Italia CL/AF** (Art. 859422)

Herstellung:

Zucchini, Paprika und Zwiebeln in gleichgroße Scheiben schneiden. Kohlrabi in Scheiben schneiden und andünsten. Den Lammrücken der Länge nach ca. 1 cm tief oben einschneiden. An beiden Schnittenden je einen Querschnitt machen, so dass eine Tasche entsteht. Ziegenkäse in die Tasche füllen. Das Lamm anschließend mit Quicksoft Italia CL/AF marinieren.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 °C 20 - 25 Minuten garen.

Taste • Tradition • Technology