



WOCHENKNÜLLER

Die All-In Mischung zur einfachen Herstellung für Grilllaibchen mit Gouda Easy Cheesy

Art. Nr. 29545

VE/1 Kilo Beutel

Herstellung:

- Käse erbsengroß kuttern, EASY CHEESY und Wasser zugeben und kuttern bis die Masse emulgiert. Masse in Därme abfüllen, bei 80° C brühen. Anschließend duschen und auskühlen lassen. Nach Bedarf in Scheiben schneiden.
- Optional: Nach dem Emulgieren Gewürze oder Kräuter für Geschmacksvarianten unterkuttern.



TOPPREIS!

19.⁴⁹ /Beutel

Milram Gouda 45%

Art. Nr. 34906

VE/ca. 2,5 Kilo

TOPPREIS!

5.⁷⁵ /kg



Bestellung unter:

info@fleischerverband.at

Fleischerverband eGen

Dr. Hans Lechner Straße 1
5071 Wals/Siezenheim

Preise in Euro zuzüglich gesetzl. MWST. Druckfehler vorbehalten.
Solange der Vorrat reicht!