

Rulo de Cabra

Quescrem presenta su última innovación en queso crema: **Quescrem con Rulo de Cabra.**

De textura suave y cremosa, está pensado para los profesionales que quieren disfrutar del auténtico sabor del rulo tradicional, con toda la facilidad del queso crema.

Ofrece nuevas aplicaciones en la cocina, siendo un producto cómodo para trabajar, sin cortezas ni mermas, que permite el horneado a temperaturas moderadas y puede ser utilizado en manga.



Quescrem

Innolact. S.L., Polígono Industrial Castro Riberas de Lea, 54-57
27260 - Castro de Rei - Lugo (España)
T. +34 982 310 276
F. +34 982 310 745
info@quescrem.es
www.quescrem.es

Quescrem

Rulo de Cabra
MÁS SABOR PARA TUS RECETAS



Quescrem con Rulo de Cabra

Siempre listo para tu cocina

Imagina un entrante diferente

Con Quescrem con Rulo de Cabra podrás añadir un sabor fresco e intenso a tus aperitivos de manera rápida y sencilla, gracias a su facilidad de mezcla con otros ingredientes. Puede utilizarse en manga o para untar.

Resulta ideal para vinagretas, cremas, aperitivos, dippings, etc.



La personalidad de un plato principal

Con gran versatilidad en la cocina, sin trabajo intermedio y con posibilidad de horneado.

Resulta perfecto para rellenos, fundidos, rebozados, ensaladas, salsas, arroces...



Un postre sorprendente

Su carácter innovador lo hace perfecto para la elaboración de postres originales con auténtico sabor a rulo.

Ideal para tartas, mousses, tartaletas, etc.

Entrante



Ensalada con vinagreta de rulo de cabra



Elaboración:

1. Lavar las hojas de lechuga, y una vez escurridas, colocar en un plato hondo.
2. Para preparar la vinagreta introducimos en un bote pequeño de cristal; una cucharada de Quescrem con Rulo de Cabra, 3 dl de aceite de oliva, 1 dl de vinagre de Módena, sal y un poco de pimienta. Cerramos y agitamos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.



Cocina con Quescrem