



למה שרק הצרפתים יהנו מהחיים ?

כדורי גבינת שמנת. מערבבים היטב 2 חבילות גבינת שמנת עם חצי גבינת גבינה לבנה 9% (פרה ירוקה). מתבלים במלח, מוסיפים 2 כפיות פלפל שחור טחון גס, אגוזים קלויים קצוצים גס, וצרים כדור עגול גדול. מגלגלים אותו ב־2/3 כפות שמיר קצוץ דק. באותה תערובת אפשר ליצור כדורים קטנים מגולגלים באגוזים, או שקדים קלויים קצוצים גס.

מגש "פרומעז": מכינים קרייקרים ופלחי פירות כגון: אפרסמון, תפוח או אגס. מניחים פרוסה או חצי פרוסה של גבינת "פרומעז" על כל קרייקר או פלח פרי. בתיאבון!

מעדן "פרומעז" בגליל גבינת "פרומעז" חורצים חריצים ברווחים אחידים. לתוך כל חריץ מכניסים פרוסת מלפפון או צנונית. גבינת פרומעז וגבינת שמנת מתאימות למריחה על לחם או קרייקרים בתוספת ירקות עונתיים.



גבינת שמנת עשויה במתכונת ה־"CREAM CHEESE" האמריקנית הידועה. זוהי גבינה למריחה שטעמה עדין, והיא מעדן על כריכים, קרקרים וכו'. "פרומעז" מיוצרת על שחרת חלב העיזים, ולכן טעמה מיוחד במינו. היא מתאימה למריחה, לכריכים או כתוספת למעדנים רבים.



"גבינת שמנת" "פרומעז"
מגבינות היוקרה של:

תנובה

St-x