



## QimiQ Classic

En naturlig mejeriprodukt med endast 15% fett för användning i kalla salta och söta rätter. QimiQ Classic finns i två olika varianter: naturell och vanilj. QimiQ Classic är en funktionell ingrediens. QimiQ Classic används till kalla slutprodukter, som kräver en stabil konsistens: pålägg, dressing, dip och majonnäs utan ägg. QimiQ Classic används som smaksättning. QimiQ Classic kan inte vispas för att skapa volym. QimiQ Classic är bakstabil.

### Fördelar

- QimiQ Classic kan helt eller delvis ersätta feta ingredienser som grädde, smör och olja. Det samma gäller för gelatin.
- Skär sig inte eller klumpar.
- Stabil med syror och alkohol.
- Gör det möjligt att framställa frysstabila produkter.
- Längre presentationstid - längre sälj tid.

### Emballage och hållbarhet

- 250 g - tetrapak - förpackning med 12 st. 12 månaders hållbarhet
- 1 kg - tetrapak - förpackning på 12 kg. Antal kg per pall 780 kg. 12 månaders hållbarhet.
- 5 kg - bag in box. Antal kg per pall 675. 5 månaders hållbarhet.

### Förvaring

QimiQ Classic kan förvaras i rumstemperatur i upp till 12 månader. När den har öppnats ska den förvaras i kylskåpet och användas inom 3-4 dagar.

### Ingredienser

QimiQ Classic innehåller 99% grädde (15% fett) och 1% gelatin från oxkött. QimiQ Classic är en gräddprodukt utan deklarationsförpliktande tillsatser. Glutenfri. Halal och kosher godkänd

QimiQ Classic Vanilla innehåller 93% grädde (16,2% fett), socker, gelatin, stärkelse, vaniljextrakt, smaktillsatser och betakaroten. Tillverkningsland: Österrike

Allergen: Mjölk

Tillverkningsland: Österrike



### Näringsvärde per 100 gram

Energi 707 kJ / 169 kcal

Fett 15 g, varav mättade fettsyror 10 g

Kolhydrater 4g- varav sockerarter 4g

Protein 4,5 g

Fiber <0,4 g

Salt 0,14 g

### Leverantör/ kontakt:

Vital ernæring AS, Mustads vei 10, 0273 Oslo,

Norge, Avdelning Sverige,

Kontakt: firmapost@vitalernaering.se

### Användning av QimiQ Classic

QimiQ Classic är bäst att använda, när den är rumstemperatur (20 ° C - 25 ° C). Om den är avkyld, kan du bara vispa den lite längre, tills den är helt jämn. Vispa QimiQ Classic jämn med en handhållen mixer / stavmixer. Tillsätt resten av ingredienserna i receptet och kyl ned.

De delar vi rekommenderar för tårta, menar vi ger den bästa konsistensen och ger en bra utgångspunkt för ytterligare test. Tillsätt smak enligt önskan.

---

### Bas - till smörgåspålägg



■ QimiQ Classic 35%

■ Smaksättning 65%

Rör rumstempererad QimiQ jämnt. Tillsätt gräddost och blanda väl. Tillsätt smak (grönsaker, örter, kryddor osv.).

Yoghurt kan blandas med gräddosten, om så önskas.

### Fördelar

- Fuktigheten från pålägget absorberas inte i brödet

- 
- Grönsaker / frukt i salladen förblir spröda
  - Förhindrar vätska i sallader och dressing
  - Längre presentationstid
  - Utbrett fräsch!

---

### Bas till dip sås



- QimiQ Classic
- Smaksättning

Rör QimiQ skinande och jämn. Tillsätt de andra ingredienserna, en åt gången. Tillsätt smak (vegetabilisk puré, örter, kryddor, vitlök osv.).

Exempel: Remoulad Dip

### Fördelar

Ingen skärning mellan ingredienserna som tillsätts

- Binder olja, är syrestabil
- Längre presentationstid och ingen membranbindning.

---

### Dekorationskräm



- QimiQ Classic 65%
- Smaksättning 35%

Rör QimiQ jämnt. Tillsätt vispad grädde, tills önskad volym har uppnåtts. Tillsätt smak (socker, vaniljsocker osv.).

### Fördelar

- God och lång stabilitet
- Reducerad membranbindning

- Kan ersätta gelatin helt och håller eller andra krämstabilisatorer.

---

### Bas till dressing



■ QimiQ Classic 15%

■ Smaksättning 85%

Blanda alla ingredienserna, tills basen är skinande och jämn.  
\*Rom, yoghurt och majonnäs kan blandas ihop såsom önskas:  
Exempel: Yoghurtdressing

#### Fördelar

- Snabbare produktionsprocess - kall blandning
- Binder syra, olja
- Reducerar membranbindning
- Reducerar missfärgning
- pH under 5 - ingen fara för e.coli bakterier eller salmonella

#### Kontaktinfo:

Vital ernæring AS , [www.qimiq.se](http://www.qimiq.se)

[firmapost@qimiq.se](mailto:firmapost@qimiq.se), Telefon: +47 22523300

Adam Perchtold, [adam@qimiq.se](mailto:adam@qimiq.se), tel: +46 70 760 11 08