



QimiQ Cream Base

till såser och varma rätter.

QimiQ Sauce Base är en funktionell ingrediens. QimiQ Sauce Base används till varma rätter, som ska ha en skinande, krämig och stabil konsistens. Idealisk för användning i krämig soppa, gräddsås, äggröra, quichefyllning, gratäng osv. QimiQ Sauce Base kan inte vispas för att få mer volym.

Fördelar

- Snabb och enkel förberedelse, ger enastående kvalitet för slutprodukterna.
- Ersätter mjöl, stärkelse och förtjockningsmedel helt eller delvis.
- Det krävs ingen reduktion för soppor eller såser.
- Jämn och krämig konsistens på få sekunder.
- Säker.
- Kan kallproducera soppor och såser
- Ger frysstabila produkter
- Emulgerar med smör och olja
- Stabil med syror och alkohol

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 Sauce Base förvaras i rumstemperatur. När QimiQ Sauce Base har öppnats, ska den förvaras i kylskåpet och användas inom 3-4 dagar.

Ingredienser

QimiQ Sauce Base innehåller 97% grädde (15,5% fett) och 3% stärkelse (majs och tapioka). QimiQ Sauce Base är en gräddprodukt utan deklarationsgiltiga tillsatser. Glutenfri. Halal och kosher godkänd

Allergener: Mjök

Tillverkningsland: Österrike

Näringsvärde per 100 gram



Energi 745 kJ / 178 kcal

Fett 15,5 g, varav mättade fettsyror 10,6 g

Kolhydrater 6,7 g- varav sockerarter 3,7 g

Protein 2,9 g

Fiber <0,4 g

Salt 0,14 g



■ QimiQ Cream Base 35%

■ Smaksättning 65% ■

Leverantör/ kontakt:

Vital ernæring AS, Mustads vei 10, 0273 Oslo, Norge, Avdelning Sverige,

Kontakt: firmapost@vitalernaering.se

QIMIQ DEL LISTA

Instruktionerna från QimiQ teamet utgör grunden för receptet medan du bestämmer själv konsistensen, stabiliteten och smaken genom

smaktillsättning som smör, olja, fett, grädde, kvark, krämost, mascarpone, frukt, grönsaker, kryddor, socker etc.

Bas för krämiga soppor



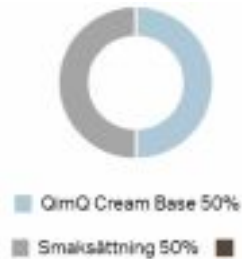
■ QimiQ Cream Base 35%

■ Smaksättning 65% ■

Stek grönsaker lätt, smaksätt med vitt vin (eller liknande) tillsatt vätska (soppa, buljong, vatten osv.) Tillsätt QimiQ Sauce Base. Koka tills mjukt och blanda (använd om så behövs en stavmixer / blender) efter smak.

Exempel: morot och ingefärsoppa

Bas för krämig sås



Stek kött, grönsaker (eller liknande), lite vitt vin (eller liknande).
Tillsätt vätska (juice, buljong, vatten etc) tillsätt QimiQ sauce base. Koka upp.

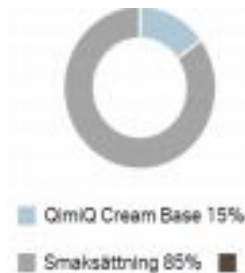
Fördelar:

Ersätter mjöl och stärkelse
Tål upprepad uppvärmning
Tål alla former av syra och alkohol

Frysstabil

- Gräddsås
- Bearnaise
- Hollandaise
- Sandefjord smör

Äggröra



Blanda QimiQ sauce base och äggrörebasen ordentligt tillsammans.
Stek äggblandningen i en varm stekpannan med smör till önskad konsistens

Fördelar:

Undvik missfärgning av ägg
Kan regenereras
Upprätthåller luftig konsistens
Torkar inte ut - Bain-marie stabil
Frysstabil!

Quiche och andra äggrätter



■ QimiQ Cream Base 35%

■ Smaksättning 65%

Blanda QimiQ Sauce Base och kryddor osv. och häll över ingredienserna. Strö över riven ost. Exempel: Quiche

Lorraine

Fördelar

- Snabb och enkel att producera - kan produceras kall. Luftig och saftig textur
- Frysstabil, kan värmas upp utan att försämrans

Bakat bröd och kakor



■ QimiQ Cream Base 20%

■ Ägg 20% ■ Mjöl 20%

■ Smaksättning 40%

Håller brödet saftigt och fräscht längre tid.

Fördelar:

Håller sig saftigare längre

Frysstabil

Kontaktinfo:

Vital ernæring AS , www.qimiq.se

firmapost@qimiq.se, Telefon: +47 22523300

Adam Perchtold, adam@qimiq.se, tel: +46 70 760 11 08