

QimiQ

Perfektes Tiramisu

Seit über 20 Jahren vertrauen Spitzenköche in der Gastronomie, Hotellerie und im Catering auf QimiQ. Das Produkt hat sich als natürliche und „gelingsichere“ Sahne einen Namen gemacht. Nun bringt das Familienunternehmen aus Hof bei Salzburg frischen Wind in die Dessert-Welt: Mit „QimiQ Tiramisu“ gelingt die Zubereitung des italienischen Klassikers noch einfacher und schneller – bei vollem Geschmackserlebnis.

QimiQ Tiramisu punktet mit echtem italienischen Mascarpone – ein Muss für originales Tiramisu – und höchster Qualität. Kosteneffizienz wird durch das besondere Aufschlagvolumen ermöglicht. Dieses Verhältnis beträgt im Vergleich mit anderen „convenient“ Tiramisu-Cremen, die im Handel erhältlich sind, 1 zu 1,7. Das bedeutet, dass aus einem Kilogramm QimiQ 17 Portionen Tiramisu á 100 ml hergestellt werden können. Das

Foto: QimiQ.



neue Produkt reduziert den Zeitaufwand in der Küche, was vor allem bei großen Mengen von Vorteil ist.

Ein weiterer Vorteil ist, dass die Zugabe von frischen Zutaten, wie Fruchtpüree, einwandfrei möglich ist. So sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Die Einsatzbereiche des neuen QimiQ Tiramisus sind vielfältig. Es eignet sich nicht nur für klassisches Tiramisu, sondern auch für Torten und Schnitten, Teller- und Gläserdesserts, Espumas und Parfaits. Zudem kann es tiefgekühlt aufbewahrt werden, was erhebliche Vorteile in puncto Lagerung sowie Haltbarkeit mit sich bringt. Wie alle anderen Produkte des Unternehmens ist die neue Kreation frei von Gluten, Palmöl und Gentechnik. QimiQ Tiramisu ist ab sofort im Großhandel in zwei Größen – 1 kg und 500 g – erhältlich. ©