

## PRODUKT BESCHREIBUNG

QimiQ Premix ist nach Ihren Ansprüchen entwickelte, vorgefertigte Rezeptur, die nur mehr zum Aufschlagen ist. Die QimiQ Premix Anwendungen „süß & pikant“, „warm & kalt“ optimieren die Arbeit in der Küche.

### ANWENDUNGEN

- Standfeste Toppings
- Mousses
- Cremes
- Parfaits
- süße Füllungen
- Saucen
- pikante Cremes
- Espumas
- Beilagen

### BAKTERIOLOGIE

Keine bakteriologisches Risiko, da erhitzt und sterilisiert.

### ANLIEFERUNG

Tiefgekühlt oder gekühlt

### GEBINDEGRÖSSEN

5 kg Gebinde

### PRODUKT VORTEILE

- Frisches Produkt
- Süß und pikant, warm und kalt
- Gleichbleibende Qualität
- Individuelle Rezepturen
- Einfach und schnell
- Perfekt für die Vorproduktion
- Optimale Produktplanung
- Besseres Personal- und Zeitmanagement
- Keine Expertenwissen notwendig
- Spart Arbeitsschritte
- Kein Warenverlust
- Platzsparende Lagerhaltung

### HALTBARKEIT

Lieferung tiefgekühlt: 9 Monate MHD

Lieferung gekühlt: 2 Monate MHD

### LAGERUNG

Tiefgekühlt: Nach dem Auftauen sofort verwenden.

Gekühlt: bei ca. 5 °C.

## ANWENDUNG



Servivorschläge

### ANWENDUNGSSCHRITTE

1. QimiQ Premix auftauen.
2. Den gekühlten QimiQ Premix mit der Rührmaschine ca. 2 bis 3 Minuten aufschlagen.
3. In den gewünschten Formen abfüllen.

