



## DIE INNOVATION VON QIMIQ

Die **QimiQ Marinade Base** ist eine weltweit patentierte Flüssigkeitsmarinade. Zu 100 % phosphat-, stärke- und laktosefrei, sorgt sie für saftigere und zartere Endprodukte sowie für eine längere Haltbarkeit. Die innovative Marinade sorgt für eine geschmackliche Qualitätssteigerung beim Endprodukt und ist einfach und schnell in der Zubereitung.

### Anwendungsbereiche

- für die Herstellung der QimiQ Öl-Marinade. Sofort zu verwenden.
- zum Tumbeln von Fleisch und Geflügel
- zum Einlegen von Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

### Qualitätsvorteile

- Optimierung der Fleischqualität
- zartere, saftigere Endprodukte beim Braten
- bleibt beim Warmhalten im gegarten Zustand länger saftig
- kein Austrocknen an der Oberfläche
- keine Verfärbungen



## QIMIQ ÖL-MARINADE



### DIE BASIS

Die **QimiQ Öl-Marinade** bietet viele Produkt- und Qualitätsvorteile bei der Zubereitung von Fisch, Fleisch und Geflügel. Sie optimiert die Fleischqualität und sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis beim Endprodukt. Die QimiQ Öl-Marinade eignet sich auch zum Tumbeln. 100 ml QimiQ Öl-Marinade zu 1 kg Fleisch geben und 30-35 Minuten tumbeln.

- ZUTATEN FÜR 400 ml**
- 150 ml **QimiQ Marinade Base**
  - 250 ml Rapsöl

1. Das Öl langsam mit einem Stabmixer in die Marinade emulgieren.



### GEWÜRZ-MARINADE

- ZUTATEN FÜR 2 KG FLEISCH**
- 400 ml Basis-Rezeptur Öl Marinade
  - 40 g fertige Gewürzmischung

1. Fleisch und fertige Gewürz-Marinade in einen Beutel geben und vakuumieren.
2. 4 - 6 Stunden kühlen.
3. Direkt vom Beutel verwenden oder gekühlt 5 Tage lagern. Kann auch tiefgefroren werden.



## EINLEGEN

- 1 l **QimiQ Marinade Base**
- 9 l kaltes Wasser
- 300-400 g Salz
- 45-50 kg Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte

1. **QimiQ Marinade Base** mit Wasser und Salz vermengen.
2. Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte zur Marinadelösung hinzufügen und für die erforderliche Dauer einlegen.
3. Aus der Marinade herausnehmen und mit kaltem Wasser abwaschen.
4. Sofort verwenden, kühlen oder tiefkühlen.
5. Die Gewürze und Kräuter (frisch, Pulver oder auf Öl basierend) können nach Belieben nach dem Einlegen hinzugefügt werden. Weiteres Salz ist nicht erforderlich.

### Einlegezeiten

- Geschnittene Fleischstücke (z.B. Geschnetzeltes, Ragout) ca. 2 Stunden einlegen.
- Kleine Fleischstücke (z. B. Hühnerbrust, Entenbrust) ca. 3-4 Stunden einlegen.
- Geflügel im Ganzen ca. 12 Stunden einlegen.
- Große Fleischstücke ca. 12 Stunden einlegen.
- Meeresfrüchte (mit oder ohne Schale) ca. 2 Stunden einlegen.
- Fisch ca. 3 Stunden einlegen.

## TUMBELN

- 1 l **QimiQ Marinade Base**
- 9 l kaltes Wasser
- 300-400 g Salz
- 70 kg Fleisch oder Geflügel

1. **QimiQ Marinade Base** mit Wasser und Salz vermengen.
2. **Große Fleischteile (ab 2,5 kg):** Marinadelösung injizieren und anschließend bei einem Vakuumdruck von 25 % bis 35 % ca. 45 Minuten tumbeln.  
**Kleine Fleischteile:** Marinadelösung zugeben und anschließend bei einem Vakuumdruck von 25 % bis 35 % ca. 30 Minuten tumbeln.
3. Aus dem Tumbler herausnehmen, sofort verwenden, kühlen oder tiefkühlen. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, Fleisch oder Geflügel vakuumieren und gekühlt 6 Stunden rasten lassen.





## FRISCHE WÜRZE FÜR IHRE KÜCHE

QimiQ hat für die Gastronomie und das Metzgerhandwerk drei spezielle Gewürzmischungen für das Einlegen, Marinieren und Tumbeln von Fisch, Fleisch und Geflügel entwickelt. Gemeinsam mit der QimiQ Marinade Base stellen Sie schnell und unkompliziert hochwertige und genussvolle Gewürz-Marinaden her.



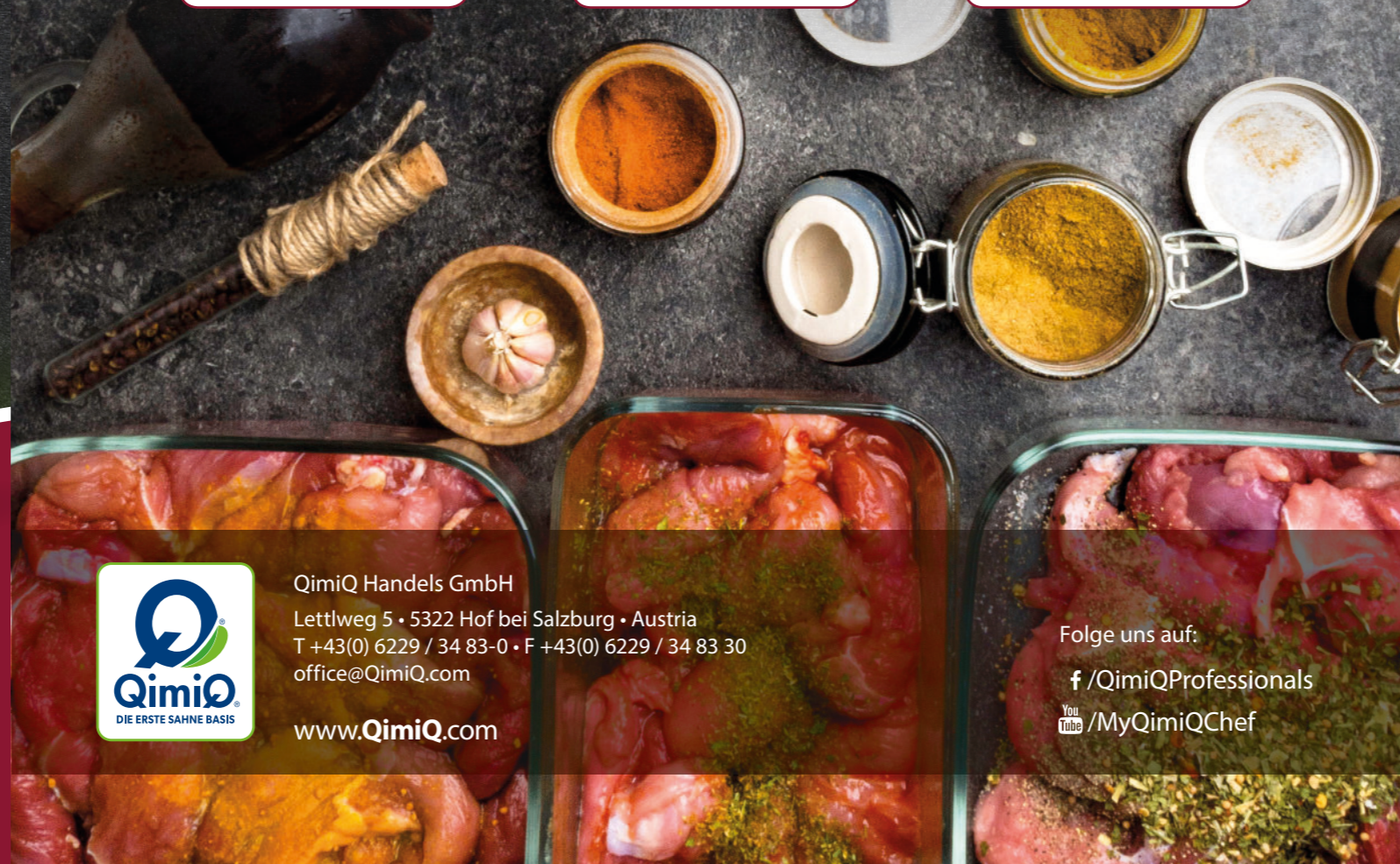
**QimiQ MEDITERRAN**  
Marinadengewürz



**QimiQ BBQ**  
Marinadengewürz



**QimiQ CURRY**  
Marinadengewürz



QimiQ Handels GmbH  
Lettlweg 5 • 5322 Hof bei Salzburg • Austria  
T +43(0) 6229 / 34 83-0 • F +43(0) 6229 / 34 83 30  
office@QimiQ.com

[www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)

Folge uns auf:

[f /QimiQProfessionals](https://www.facebook.com/QimiQProfessionals)

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/channel/UCMyQimiQChef)

# QimiQ®

## MARINADE BASE

### DIE INTELLIGENTE ART ZU KOCHEN

*Perfekt für  
Cook & Chill*

*Für alle  
Fleischarten  
und Fisch*

*Bleibt länger  
saftig*

*Keine  
Zusatzstoffe*

*100 %  
phosphatfrei*

*laktosefrei*

VON  
METZGER-  
MEISTERN &  
KÜCHENCHEFS  
EMPFOHLEN



ZUM EINLEGEN, TUMBELN,  
MARINIEREN