



Hans Mandl
Haubenkoch &
QimiQ Mitbegründer

Grillspaß mit QimiQ

Liebe
Leserinnen,

Die Grillsaison
ist eröffnet!
Und zu jeder
guten Grillerei
gehört ein ent-

sprechendes Sortiment an Dips, Kräuterbutter und ein vielfältiges Dressingangebot. Damit der Grillspaß nicht zum Stress wird empfiehlt es sich, Dips und Dressings schon am Tag davor vorzubereiten. Und dafür eignet sich QimiQ ideal. Dips mit QimiQ haben nicht nur weniger Fett als z.B. Dips mit Mayonnaise, sie verfärben sich auch nicht so schnell und verlieren kein Wasser. Auch der Einsatz von Öl ist kein Problem, weil sich QimiQ mit Öl verbindet und nicht mehr trennt. Diesen

Vorteil haben Sie auch bei der Vorbereitung von Dressings. Bei Dressings mit QimiQ setzen sich die Zutaten wie Öl, Kräuter etc. nicht ab. Das Beste: Wenn Sie das Dressing über den Salat geben bleibt es am Salat haften und verschwindet nicht am Schüsselboden! Zu guter Letzt: Versuchen Sie einmal die Joghurt-Zitronen-Pfeffer Butter mit QimiQ. Diese enthält nicht nur weniger Fett – sie schmilzt auch langsamer. Sie werden begeistert sein! Passende Rezepte finden Sie auf www.qimiq.com. Gutes Gelingen
wünscht
Hans Mandl.



**Kostenlose
Serviceline: 0800 22 0800**