



Hans Mandl
Haubenkoch &
QimiQ Mitbegründer

Liebe Leserinnen

Nachdem das QimiQ Tiramisu mit weniger Fett und ohne Ei sehr großen Anklang gefunden hat, will ich Sie diesmal zu einer gänzlich anderen Anwendung von QimiQ informieren. QimiQ zum Verfeinern! QimiQ ist – im Gegensatz zu künstlichen pflanzlichen „Alternativen“ – ein natürliches Rahmprodukt mit nur 15% Fett. Trotz weniger Fett spart QimiQ aber nicht am Geschmack. Die besondere Struktur von QimiQ ermöglicht es, dass der Geschmack der verfeinerten Speisen auch bei nur 15% Fett optimal unterstrichen wird. Am besten

ist es, das QimiQ ganz am Schluss kalt unter die Sauce oder Suppe zu rühren. Dazu ein Tipp: Kaltes QimiQ ist in der Packung sehr fest. Sie können also die Packung einfach in der Mitte auseinander schneiden, eine Hälfte zum Verfeinern verwenden und die leere Hälfte als „Deckel“ für die verbleibende Hälfte verwenden. Das ist aber nicht alles: Obwohl QimiQ zu 100% natürlich ist, ist es hitzestabil, alkoholstabil und säurestabil. Gerinnen oder Ausflocken wird Ihnen mit QimiQ also nicht passieren – auch wenn Sie Saucen oder Suppen wieder aufwärmen.

Gutes Gelingen
wünscht Hans Mandl.

Kostenlose Serviceline: 0800 22 0800

