



Hans Mandl
Haubenkoch &
QimiQ Mitbegründer

Qiminäise: Die bessere Mayonnaise

Eines darf beim gemeinsamen Grillen nicht fehlen: Mayonnaise! Egal ob pur, im Dip oder im Dressing. Leider enthält wirklich gute Mayonnaise immer viel Fett – und Eier. Bisher. Denn QimiQ kann Abhilfe schaffen! Einfach 250g QimiQ mit ca. 65ml gutem Öl und Zitronensaft mischen (ja – mit QimiQ geht das ohne Probleme!). Nach Belieben würzen. Fertig. Aus dieser „Qiminäise“, wie wir sie nennen, können Sie dann herrlich leichte Dips und Dressing herstellen oder Ihre ganz persönliche Kreation einfach pur genießen. Dabei müssen Sie kein schlechtes Gewissen haben. Denn Qiminäise ent-

hält im Gegensatz zur Mayonnaise ohne Emulgatoren wesentlich weniger Fett & Cholesterin, keine Eier und ist ganz natürlich. Und das ohne auf Geschmack zu verzichten. Im Gegenteil! Wem das zu viel Arbeit ist, der kann Qiminäise auch fertig kaufen. Qiminäise gibt es bei Interspar, Zielpunkt oder im Webshop auf www.qimiq.com. Weiter Infos und leckere Rezepte finden Sie auf www.qiminäise.com. Gutes Gelingen wünscht Hans Mandl.



**Kostenlose
Serviceline: 0800 22 0800**