



QimiQ vörurnar eru unnar úr úrvals Austurísku hráefni.



Q003301 QimiQ Profi Whip 1 kg (12) Q000114 QimiQ Base 1 kg (12) Q000115 QimiQ Sauce base 1 kg (12)

QimiQ Whip

Notið QimiQ Whip þar sem búa þarf til magn í eftirrétum . QimiQ Whip er best að nota í kæld en má geyma sem hilluvara Takið Whip og létt þeytið þar til alveg slétt og tryggja að ekkert sé í hliðunum á skálinni Bætið í uppskrift innihaldsefnum eitt af öðru og halda áfram að þeyta þar til rúmmál hefur náðst. Við gerð eftirrétta þarf ekki að nota matarlím, þegar búið er að þeyta og blanda eftirrétin þá setið í þar til gerð glöms eða ílát og látið standa í kæli í 1 klukkustund

QimiQ Whip má geyma sem hilluvara óopnuð í allt að 12 mánuði. Eftir opnun þá má geyma í kæli 3-4 daga.

QimiQ Sauce Base

Notið QimiQ sósu base í allar heitar og kaldar sósur, súpur. Hrærið QimiQ Sauce Base í sósu eða súpu og hitið, enginn rjómi né önnur efni. Ekki þarf að þykkja sósur þar sem QimiQ sér um það. Þetta er allt sem þarf. Það má frysta sósunna og endurhita aftur, ekki myndast skán á sósum Einnig hægt að nota í kaldar sósur .QimiQ Sauce Base er hægt að geyma óopnað í hillu í allt að 12 mánuði. Einu sinni opnaði, QimiQ Sauce Base ætti að geyma í kæli og nota innan 3 - 4 daga.

QimiQ Sauce Base má geyma sem hillu vara óopnuð í allt að 12 mánuði. Eftir opnun þá má geyma í kæli 3-4 daga.

QimiQ Classic er hagnýtt efni notað fyrir kalda og heita rétti ídýfur, fyllingar og majónes, má blanda miklu magni af vökva við efnið og það bindu vökvan í sér QimiQ Classic er notað sem burðarefni í fjölda uppskrifta. QimiQ Classic er ekki hægt þeytta og búa til magn en efnið er ávallt þeytt. QimiQ Classic má nota í bökun og í heita og kalda rétti.

QimiQ Classis

QimiQ Classic hægt að geyma við stofuhita í óopnaðum umbúðum í allt að 12 mánuði. Einu sinni opnað, QimiQ Classic á að geyma í kæli og nota innan 3 - 4 daga.

