

QiQ Base for Smørsaus



For det profesjonelle kjøkkenet: Gjør det mulig å produsere høykvalitets smørsaus uten at de sprekker! QiQ Base for smørsaus er en tørr pulverblanding som består av ferdig reduksjon og varmestabilt eggeplommepulver. Det er enkelt å bruke og sparer tid i tilberedningen.



QiQ Base er fri for smakforsterkere, MSG (mononatriumglutamat) og farvestoffer. Den inneholder ingen deklarerbare ingredienser og fri for deklarasjonspliktige e-nummere. Den er også ovo-lakto-vegetarisk og glutenfri.

EPD: 5852033

Forpakning: 10 stk x 650g (rekker til 100 liter saus)

Brukes for å lage varme stabile høykvalitets tradisjonelle smørsaus.

Raskt, enkelt og med sikkert resultat! Ideell til bruk for bl.a hollandaisesaus, bearnaisesaus og andre smørsaus eller majoneser.

Anvendelse

1. Bland sammen QiQ Cream Base, væsker og QiQ Base for smørsaus med en visp og varm opp til ca 85 grader. Sett til side. (For en liter saus anvendes 65g med med QiQ Base).

2. Tilsett smør og bland sammen med en stavmikser. Smak til.

Andelen smør og væske kan endres etter eget ønske. Andelen QimiQ Cream Base og QiQ Base, skal imidlertid alltid forblir det samme. Dette garanterer konsistent kvalitet og stabilitet.



Fordeler med sauser med QiQ Base for smørsausser:

- frysestabil
- bain Marie-stabil,
- gir ingen flokkulering eller snerk,
- er syrestabil,
- enkel å håndtere,
- rask å tilberede,
- kan brukes kald,
- kan lages på forhånd,
- kan varmes opp flere ganger, variere i smak

Oppbevaring og holdbarhet

Tørrvare. Kan uåpnet lagres i romtemperatur i opptil 540 dager (18 mnd).

Opprinnelsesland: Østerrike

Ingredienser

Eggeplommepulver, tapiotikastivelse, salt, hvitvinspulver, sitronsaft pulver, krydder, fortykningsmiddel (xanthan gum), naturlig smak

Allergen: **Egg**

Næringsverdi pr 100 gram (naturell)	
Energi	2 051 kJ / 493 kcal
Fett	32,7g
- hvorav mettede fettsyrer	11,2g
Karbohydrater	25,9 g
- hvorav sukkerarter	0,8 g
Protein	21,2 g
Fiber	g
Salt	5,2 g