

QimiQ Classic

Et naturlige meieriprodukt med kun 15% fett til bruk i kalde salte og søte retter.

QimiQ Classic finnes i to ulike smaker: naturell og vanilje.

QimiQ Classic er en funksjonell ingrediens. QimiQ Classic brukes til kalde sluttprodukter som krever stabil konsistens: pålegg, dressinger, dipper og majones uten egg. QimiQ Classic brukes som smaksbærer. QimiQ Classic kan ikke vispes for å lage volum. QimiQ Classic er bakestabil.

EPD: 4435152 - 12 x 1 kg

Emballage og holdbarhet

- 250 g - tetrapak - brett av 12 stk. 12 mnd holdbarhet
- 1 kg - tetrapak - brett av 12 kg. Antall kg pr. pall 780 kg. 12 mnd holdbarhet.
- 5 kg - bag in box. Antall kg pr. pall 675. 5 mnd holdbarhet.



Fordeler

- QimiQ Classic kan erstatte fettholdige ingredienser som fløte, smør og oljer delvis eller helt. Det samme gjelder for gelatin.
- Skiller eller klumper seg ikke.
- Stabil med syrer og alkohol.
- Gjør det mulig å lage fryse stabile produkter.
- Lengre presentasjonstid - lengre salgstid.

Oppbevaring og holdbarhet

QimiQ Classic kan uåpnet lagres i romtemperatur i opptil 12 måneder. Når den er åpnet, bør den oppbevares i kjøleskap og brukes innen 3 - 4 dager.

Ingredienser

QimiQ Classic inneholder 99% **fløte** (15% fett) og 1% gelatin fra okse.

QimiQ Classic er et fløteprodukt uten deklarasjonspliktige tilsetningsstoffer. Glutenfri. *Hal hal og kosher godkjent*

QimiQ Classic Vanilla inneholder 93% fløte (16,2% fett), sukker, gelatin, stivelse, vaniljeekstrakt, smakstilsetning og betakaroten.

Opprinnelsesland: Østerrike

Allergen: **Melk**

Næringsverdi pr 100 gram (naturell)	
Energi	707 kJ / 169 kcal
Fett	15 g
- hvorav mettede fettsyrer	10 g
Karbohydrater	4 g
- hvorav sukkerarter	4 g
Protein	4,5 g
Fiber	<0,4 g
Salt	0,14 g

Forhandler: Vital ernæring AS, Ullernchausseen 119, 0284 Oslo tlf 92402487 firmapost@qimiq.no , se også www.qimiq.no

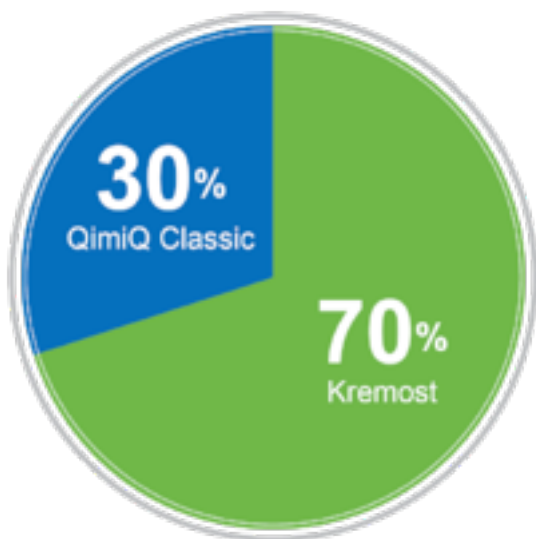
Anvendelse av QimiQ Classic

QimiQ Classic er lettest å bruke når den er romtemperert (20°C - 25°C). Hvis den er avkjølt kan du bare vispe den litt mer til du ser den er helt glatt.

Visp QimiQ Classic glatt med en håndvisp eller mikser / stavmikser.

Tilsett resten av ingrediensene fra oppskriften og avkjøl.

Andelene vi anbefaler nedenfor mener vi gir beste konsistens, og gir et godt utgangspunkt for videre test. Tilsett smak som du ønsker.



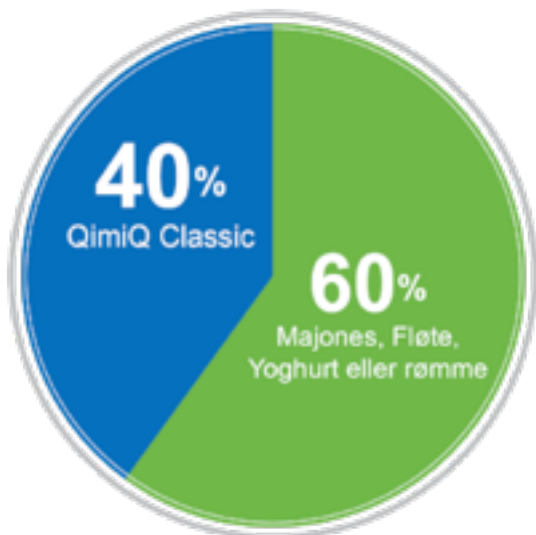
Base - for smørepålegg

Rør romtemperert QimiQ glatt. Tilsett kremost og bland godt. Tilsett smak (grønnsaker, urter, krydder, etc).

Yoghurt kan blandes med kremosten om ønskelig.

Fordeler

- Fuktigheten fra pålegget trekker ikke inn i brødet
- Grønnsaker/frukt i salaten holder seg crispy
- Unngår væskeslipp i salater og dressinger
- Lengre presentasjonstid
- Forlenget ferskhetsgrad!



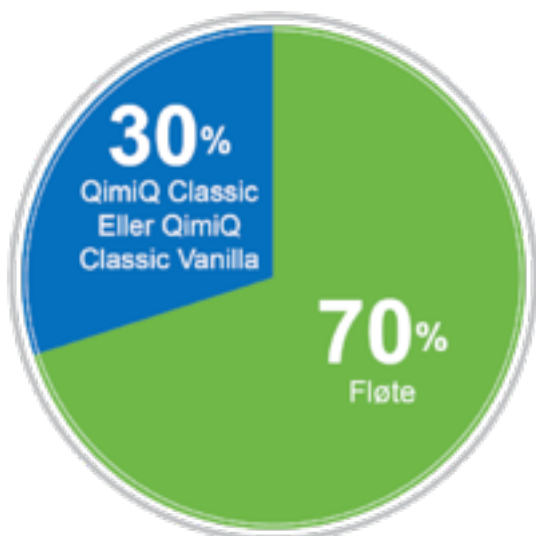
Base for Dip Saus

Rør QimiQ glatt og jevn. Tilsett de andre ingrediensene, en etter en. Tilsett smak (grønnsakspure, urter, krydder, hvitløk, etc).

Eksempel: Remulade Dip

Fordeler

- Ingen separasjon av ingrediensene som tilsettes
- Binder olje, er syrestabil
- Lengre presentasjonstid og ingen snerkdannelse



Dekorasjonskrem

Rør QimiQ glatt. Tilsett kremfløte til ønsket volum er oppnådd. Tilsett smak (sukker, vaniljesukker, etc).

Eksempel: Dekorasjonskrem

Fordeler

- God og lang stabilitet
- Redusert hinnedannelse
- Kan erstatte gelatin fullstendig eller andre kremstabilisatorer.



Base for dressing

Bland alle ingrediensene til basen er glatt og jevn.

*Rømme, yoghurt og majones kan blandes sammen om ønskelig.

Eksempel: Yoghurt Dressing

Fordeler

- Raskere produksjonsprosess - kald miks
- Binder syre, olje
- Reduserer hinnedannelse
- Reduserer misfarging
- pH under 5 - ingen fare for e.coli-bakterier eller salmonella