

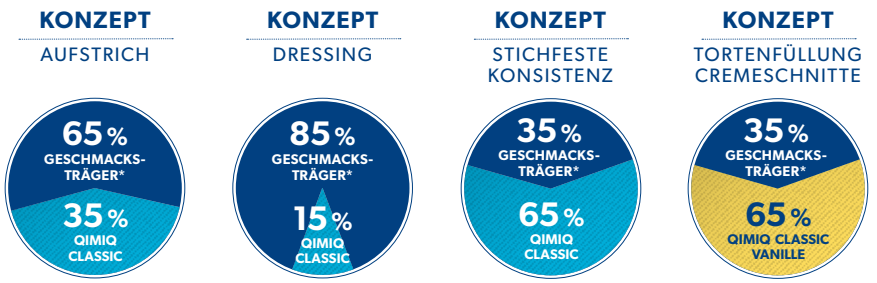
WIE VERWENDE ICH DIE QimiQ PRODUKTE?

DIE QIMIQ TEILELISTE:
GARANTIERT 100 %
GELINGSICHERE
REZEPTUREN.

VORTEILE FÜR HOTELLERIE & GASTRONOMIE

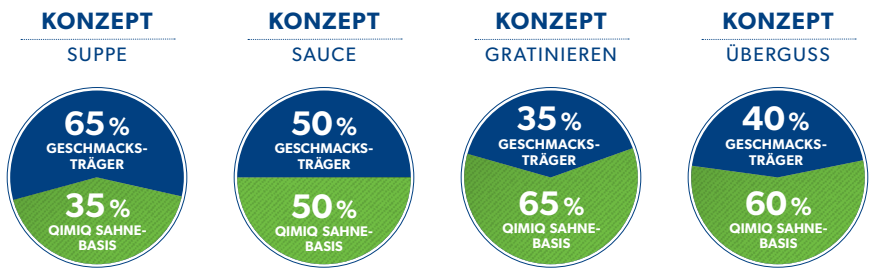
QimiQ optimiert die Produktionszeiten in der Küche und liefert konzeptionelle Lösungen für die perfekte Umsetzung der Rezepturen. Wir von QimiQ stellen anhand einer Teilleiste die Basis der Rezeptur bereit. Textur, Stabilität bzw. Geschmack werden von Ihnen mittels Geschmacksträgern wie Butter, Öl, Fett, Sahne, Topfen (Quark), Frischkäse, Mascarpone, Obst, Gemüse, Gewürze, Zucker etc. gesteuert.

QimiQ CLASSIC QimiQ CLASSIC VANILLE

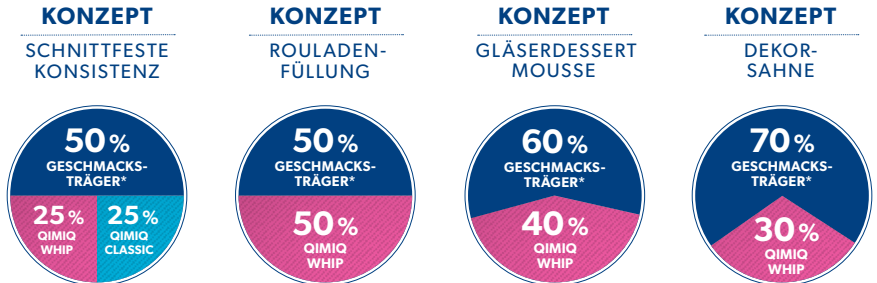


* flüssig, halbfest, fest

QimiQ SAHNE-BASIS



QimiQ WHIP



* flüssig, halbfest, fest

WORKSHOPS

Wenn Sie neue Akzente in Ihrer Küche setzen möchten, sich für kreative und effiziente Zubereitungsmöglichkeiten interessieren oder einfach nur Ihr Produktions-, Zeit- und Kostenmanagement effizienter steuern möchten, dann sind Sie bei uns genau richtig. Die QimiQ Workshops helfen Ihnen, die tägliche Arbeit in der Küche zu erleichtern.

Buchen Sie einen QimiQ Workshop und lassen Sie sich von unseren Haubenköchen inspirieren.

rd@QimiQ.com

REZEPTSERVICE

Ob kalte oder warme, süße oder pikante Rezepturen für Vor-, Haupt- und Nachspeisen: Der QimiQ Rezeptservice umfasst sämtliche kulinarischen Anwendungen.

Der QimiQ Rezeptservice ist über unsere Rezeptdatenbank 24 Stunden am Tag erreichbar.

www.qimiq.com

MARKETING

- Werbematerial für Ihre Rezepte
- regelmäßige Einschaltungen in den sozialen Medien
- Vernetzung in die Hotellerie- und Gastronomieszene



QimiQ Handels GmbH
Lettlweg 5
5322 Hof bei Salzburg • Austria
T +43 6229 3483-0
rd@QimiQ.com • office@QimiQ.com
www.QimiQ.com

QimiQ AWARDS & AUSZEICHNUNGEN

Die Marke QimiQ wurde nach ISO 20671 zertifiziert und mit dem AMA-Gütesiegel für nachhaltige Produktion ausgezeichnet. Daneben gewann QimiQ zwei der wichtigsten Food Oscars weltweit: den Mercury Award im Bereich „Bestes Produkt im Airline Catering“ und den ICD-Award beim Internationalen Chef Days Forum in Davos als „Bestes Produkt aller Klassen“. Zudem ist QimiQ ein Clean Label Produkt.



VERTRIEB

- ✓ Lösungen bringen
- ✓ professionelle Unterstützung
- ✓ persönlicher kreativer Unterstützer

CULINARY

- ✓ Einschulung & Coaching
- ✓ Workshops & Rezeptausarbeitung
- ✓ Ideennetzwerk

THE CREAM BASE COMPANY

QimiQ.com



GELINGSICHER KOCHEN, NATÜRLICH GENIEßEN.



F5001

FOLGEN SIE UNS AUF:
[f/QimiQProfessionals](https://www.facebook.com/QimiQProfessionals) [yt/MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)



GELINGSICHER KOCHEN, NATÜRLICH GENIEßEN.

SCHNELL • GELINGSICHER • UNKOMPLIZIERT

EINFACH • KREATIV • UNIVERSELL

QimiQ.com



100 % NATÜRLICH. 100 % GELINGSICHER.

QimiQ CLASSIC QimiQ CLASSIC VANILLE

QimiQ Classic und QimiQ Classic Vanille sind natürliche Sahne-Basis-Produkte und in der süßen sowie pikanten Küche universell einsetzbar.

QimiQ Classic und QimiQ Classic Vanille verfügen über einzigartige Produkteigenschaften. Schnell und einfach lassen sich Rezepturen zu 100 % gelingsicher herstellen. Zudem optimieren Sie das Personal-, Zeit- und Produktionsmanagement in der Küche.

QimiQ Classic besteht aus 99 % österreichischer Sahne (15 % Fett) und 1 % hochwertiger Speisegelatine (Rind).



QimiQ SAHNE-BASIS

Die QimiQ Sahne-Basis ist ein natürliches ovo-lacto-vegetarisches Sahneprodukt für die warme Küche und zum Backen.

Die QimiQ Sahne-Basis erlaubt sämige Konsistenzen im Handumdrehen. Sie ist koch- und backstabil und verhindert ein Ausflocken.

QimiQ Sahne-Basis besteht aus 97 % österreichischer Sahne (15,5 % Fett) und 3 % Stärke.



GEBINDEGRÖßEN

250 g / 1 kg / 5 kg

5 VORTEILE

- ✓ sämige Konsistenz im Handumdrehen
- ✓ emulgiert mit Öl, Butter, Fetten und anderen Flüssigkeiten
- ✓ koch- und backstabil, tiefkühlstabile Saucen möglich
- ✓ kein Ausflocken und verringerte Hautbildung
- ✓ bei Suppen & Saucen keine Zugabe von Mehl, Stärke oder Roux notwendig

ANWENDUNG

QimiQ Sahne-Basis einfach mit den anderen Zutaten vermischen.

EINSATZBEREICH

QimiQ Sahne-Basis kommt in der warmen Küche und beim Backen zum Einsatz. Süß & pikant. Nicht aufschlagbar.

VERWENDUNG

- Cremesuppen
- Saucen
- Rühreier
- Gratinmassen
- Kuchen
- Gugelhupfe oder Tartes
- Übergüsse für Quiches

MIT LEICHTIGKEIT ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS.

QimiQ WHIP KONDITOR- & DESSERT-CREME

QimiQ Whip ist die erste aufschlagbare Sahne-Basis mit Gelinggarantie. QimiQ Whip kommt vorwiegend in der süßen Küche zum Einsatz.

Die QimiQ Whip Konditorcreme ist eine geschmacksneutrale Sahne-Basis. Die QimiQ Dessert-Cremen gibt es in den Geschmacksrichtungen Vanille, Schokolade und Kaffee. Alle QimiQ Whip Produkte sind nicht überschlagbar.

QimiQ Whip besteht aus österreichischer Sahne (19 % Fett) und 1 % hochwertiger Speisegelatine (Rind).



GEBINDEGRÖßEN

250 g / 1 kg / 5 kg

5 VORTEILE

- ✓ bis zu 3-faches Aufschlagvolumen
- ✓ nicht überschlagbar
- ✓ emulgiert mit Öl, Butter, Fetten und anderen Flüssigkeiten
- ✓ säure- und alkoholstabil
- ✓ tiefkühlstabile Endprodukte möglich

ANWENDUNG

1. Kaltes QimiQ Whip mit einem Mixer oder einer Rührmaschine leicht aufschlagen.
2. Gewünschte Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

EINSATZBEREICH

QimiQ Whip ist in der süßen Küche einsetzbar. Aufschlagbar.

VERWENDUNG

- Cremen
- Mousses
- Füllungen
- Parfaits
- Tartelettes

5 VORTEILE

- ✓ emulgiert mit Öl, Butter, Fetten und anderen Flüssigkeiten
- ✓ säure- und alkoholstabil
- ✓ kein Gerinnen, kein Ausflocken
- ✓ tiefkühlstabile Endprodukte möglich
- ✓ verstärkt den Geschmack der Zutaten