



PIKANT

KONZEPT

QimiQ.com

EIN MASSGESCHNEIDERTES PRODUKT FÜR
GASTRONOMIE, HOTELLERIE & CATERING



GELINGSICHER



VIELSEITIG



EFFIZIENT

Das QimiQ PIKANT-KONZEPT



EINFACH & GELINGSICHER

Seit mehr als zwanzig Jahren steht QimiQ für eine frische, natürliche Küche. Für die Gastronomie haben wir nun zusammen mit Profi-Köchen ein neues pikantes Konzept entwickelt, bei dem Gelingsicherheit, Vielfalt und Optimierung der Produktionszeiten in der Küche im Vordergrund stehen.

Der Gast von heute legt den Fokus verstärkt auf die Qualität und den Geschmack. Er erwartet mehr als austauschbare Gerichte auf Pulver- oder Pflanzenölbasis. Er wünscht sich qualitativ hochwertige Speisen und diese handgemacht.

Mit dem QimiQ Pikant-Konzept bieten wir Gastronomie, Hotellerie und Catering ein maßgeschneidertes Produkt, welches eigenproduzierte Qualität, Kreativität, Flexibilität, Gelingsicherheit und logistische Optimierung der Produktionszeiten in den Mittelpunkt stellt.

Das Pikant-Konzept versteht sich als Leitfaden für eine leichte Umsetzung von einfachen, schnellen, kreativen und innovativen Rezepturen mit fünf wesentlichen Vorteilen.

DIE 5 BAUSTEINE VOM QIMIQ PIKANT-KONZEPT

1

Einfache Basisrezepte ermöglichen unendlich viele einfache Abwandlungen.

2

Gelingsicherheit ist durch den Einsatz des angegebenen QimiQ Prozentsatzes garantiert.

3

Unterschiedliche optische Varianten und Präsentationen sind möglich.

4

Sie selbst als Profi-Koch bestimmen Geschmack, Kreativität und Vielseitigkeit der Gerichte.

5

Optimierung der Produktionszeiten in der Küche und verbesserte Planung der Diensterteilung.

„Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erzeugen.“

THEODORE ZELDIN, ENGL. HISTORIKER & PHILOSOPH



AUFSTRICH-KONZEPT



DRESSING-KONZEPT



MOUSSE-KONZEPT



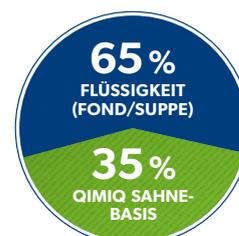
SCHNITTFESTE FÜLLUNGEN



STICHFESTE KONSISTENZ



SUPPEN-KONZEPT



SAUCEN-KONZEPT



GRATINIER-KONZEPT



ÜBERGUSS-KONZEPT





ALLE REZEPTE FÜR CA.
28 Portionen

à 35 g

BOHNEN- AUFSTRICH

ZUTATEN

350 g	QimiQ Classic , ungekühlt	8 g	Salz
450 g	Bohnen weiß, gegart	3 g	Pfeffer, gemahlen
15 g	Knoblauch, fein gehackt	5 g	Paprika, scharf geräuchert
150 g	Frischkäse	3 g	Kreuzkümmel
10 g	Zitronensaft	30 g	Olivensöl

ZUBEREITUNG

1. Bohnen gut abtropfen lassen, mit Knoblauch und Frischkäse fein mixen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten einarbeiten.



KÄSE- AUFSTRICH

ZUTATEN

350 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Frischkäse
250 g	Käse nach Geschmack (Camembert, Gorgonzola, Brie, Bergkäse usw.), gerieben
5 g	Salz
2 g	Pfeffer, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten einarbeiten.



THUNFISCH- AUFSTRICH

ZUTATEN

350 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Thunfisch in Öl
150 g	Frischkäse
10 g	Zitronensaft
100 g	Rote Paprikaschoten, Brunoise
3 g	Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz
10 g	Petersilie, fein gehackt



ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Thunfischöl einarbeiten.
3. Restliche Zutaten untermengen.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
20 Portionen

à 50 g

BASIS- DRESSING

ZUTATEN

150 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Sonnenblumenöl

200 g Wasser

200 g Weißweinessig

20 g Zucker

3 g Weißer Pfeffer,
gemahlen

10 g Knoblauch,
gehackt

200 g Olivenöl

8 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Öl) zusammen mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten.



WASABI-DRESSING

ZUTATEN

150 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Crème fraîche
100 g	Weißweinessig
150 g	Sonnenblumenöl
200 g	Wasser
5 g	Limettenschale
30 g	Limettensaft
15 g	Knoblauch, gehackt
15 g	Ingwerknolle, frisch, fein geschnitten
25 g	Wasabipaste
8 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
20 g	Koriander, frisch, gehackt
100 g	Sesamöl



CAESAR'S-DRESSING

ZUTATEN

100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
300 g	Wasser
10 g	Dijon Senf
15 g	Sardellenfilets
150 g	Weißweinessig
20 g	Zitronensaft
15 g	Knoblauch, gehackt
7 g	Salz
2 g	Pfeffer
300 g	Olivenöl
100 g	Parmesan, gerieben



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Öl) zusammen mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten.



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Öl und Parmesan) zusammen mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten. Zum Schluss den Parmesan kurz untermixen.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
17 Portionen

à 60 g

KAROTTEN-ZIEGEN- KÄSE-MOUSSE

ZUTATEN

400 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
350 g	Ziegenfrischkäse
250 g	Karottenpüree
8 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden kühlen.



RÄUCHER- LACHS-MOUSSE

ZUTATEN

400 g QimiQ Whip
Konditorcreme, gekühlt

300 g Räucherlachs

200 g Frischkäse

100 g Fischfond, gekühlt

20 g Noily Prat/Wermut trocken

10 g Zitrone(n), Saft davon

5 g Salz

2 g Weißer Pfeffer, gemahlen

1 g Koriander



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren und in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden kühlen.



THUNFISCH- MOUSSE

ZUTATEN

400 g QimiQ Whip Konditorcreme,
gekühlt

350 g Thunfisch in Öl

250 g Crème fraîche

6 g Salz

2 g Weißer Pfeffer, gemahlen

10 g Kapern

10 g Zitrone(n), Saft davon



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren und in der Küchenmaschine aufschlagen.
2. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden kühlen.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
14 Portionen

à 70 g

SCHNITTFESTE KRÄUTERMAYONNAISE

ZUTATEN

350 g	QimiQ Classic, ungekühlt
450 g	Sonnenblumenöl
15 g	Kräuter, nach Geschmack
150 g	braune Butter

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Auf eine Frischhaltefolie dressieren und Stangen formen.
3. Mindestens 6 Stunden kühlen.



KARTOFFEL- WALDPILZ- TERRINE

ZUTATEN

650 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Pilze, gehackt

100 g Butter

150 g Kartoffeln, gekocht,
geschält, passiert

5 g Schnittlauch, fein geschnitten

5 g Petersilie, fein geschnitten

10 g Salz

2 g Pfeffer, gemahlen

1 g Muskatnuss, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in die Form abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.



SCHINKEN- KREN- SCHNITTE

ZUTATEN

650 g QimiQ Classic, ungekühlt

50 g Zwiebel(n), Brunoise

100 g Butter

100 g Frischkäse

150 g Schinken, fein gewürfelt

10 g Schnittlauch, fein geschnitten

10 g Kren, frisch gerieben

6 g Salz

2 g Pfeffer, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter dünsten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in die Form abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.



**STICHFESTE
KONSISTENZ**



PIKANT-KONZEPT

REZEPTE



ALLE REZEPTE FÜR CA.
14 Portionen

à 70 g

ROTE RÜBEN- PANNA COTTA

ZUTATEN

650 g	QimiQ Classic, ungekühlt	2 g	Orangenzesten
200 g	Rote Rüben, gegart	10 g	Weißer Balsamico Essig
100 g	Mascarpone	10 g	Salz
50 g	Butter, flüssig	5 g	Kren, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden kühlen.



KARFIOL- ZITRONENGRAS- PANNA COTTA

ZUTATEN

650 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Karfiolröschen
100 g	Mascarpone
50 g	Butter
10 g	Zitronengras
3 g	Kurkuma
1,5 g	Koriander, gemahlen
8 g	Salz



MEDITERRANE PANNA COTTA

ZUTATEN

650 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Paprikaschoten, geschmort
100 g	Mascarpone
20 g	Olivenöl
2 g	Thymianblätter
8 g	Salz
3 g	Piment D'éspelette



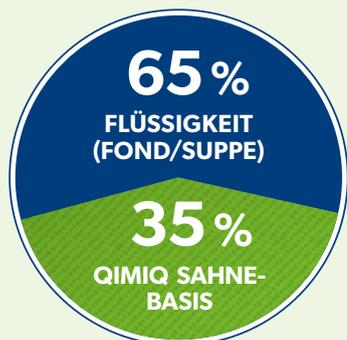
ZUBEREITUNG

1. Karfiol mit Zitronengras, Kurkuma, Koriander und Salz in Butter weich schmoren.
2. Alle Zutaten zusammen fein pürieren.
3. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden kühlen.



ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten fein pürieren.
2. In Formen abfüllen und mindestens 6 Stunden kühlen.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
5 Portionen

à 200 ml

KAROTTEN- INGWER-SUPPE

ZUTATEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis	10 g	Salz
450 g	Gemüsefond	2 g	Weißer Pfeffer
250 g	Karotten, geschält und gewürfelt	10 g	Ingwer, frisch geschnitten
70 g	Zwiebel(n), Brunoise	1 g	Limettenblätter
10 g	Knoblauch, fein gehackt	5 g	Zitronengras
30 g	Butter	2 g	Koriander, gemahlen
5 g	Tomatenmark		

ZUBEREITUNG

1. Karotten mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und mit anschwitzen.
2. Mit Gemüsefond aufgießen, Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Limettenblätter entfernen, QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.



PASTINAKEN-SCHAUMSUPPE

ZUTATEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Gemüsefond
250 g	Pastinaken, frisch, geschält, gewürfelt
70 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein gehackt
30 g	Butter
10 g	Weißweinessig
10 g	Salz
2 g	Weißer Pfeffer
0,5 g	Lorbeerblatt
1 g	Wacholderbeeren



ROTE PAPRIKA-RAHM-SUPPE

ZUTATEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
450 g	Gemüsefond
200 g	Rote Paprikaschote(n), gewürfelt
70 g	Zwiebel(n), Brunoise
10 g	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Olivenöl
5 g	Tomatenmark
5 g	Paprikapulver, edelsüß
3 g	Zitronenzeste(n)
10 g	Zitronensaft
3 g	Thymian, frisch
10 g	Salz
1 g	Pfeffer, gemahlen
2 g	Piment d'Espelette



ZUBEREITUNG

1. Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.



ZUBEREITUNG

1. Paprika mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten.
2. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten.
3. QimiQ Sahne-Basis und restliche Zutaten zufügen, kurz aufkochen lassen, mixen und passieren.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
12 Portionen

à 80 g

BASIS VELOUTÉ

ZUTATEN

500 g	QimiQ Sahne-Basis	50 g	Butter
350 g	kräftiger Geflügelfond	5 g	Zucker
100 g	Weißwein	8 g	Salz
70 g	Zwiebel(n), Brunoise	3 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
10 g	Knoblauch, fein gehackt	1 g	Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen.
2. Zucker und Gewürze dazugeben, etwas reduzieren lassen und QimiQ Sahne-Basis einrühren.



PILZRAHM- SAUCE

ZUTATEN

650 g	Basis Velouté
350 g	Gemischte Pilze
50 g	Butter
15 g	Petersilie, fein gehackt



ZUBEREITUNG

1. Pilze in Butter anbraten. Basis Velouté zugeben. Petersilie untermischen.



ZITRONEN- BUTTER- SAUCE

ZUTATEN

900 g	Basis Velouté
10 g	Zucker
50 g	Butter
60 g	Zitronensaft
15 g	Zitronenzeste(n)
50 g	Zitronenfilet(s)



ZUBEREITUNG

1. Zucker in Butter karamellisieren.
2. Basis Velouté zugeben. Zitronensaft, Zitronenzesten und Zitronenfilets untermischen.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
10 Portionen

AUBERGINEN- PARMIGIANA

ZUTATEN

750 g	QimiQ Sahne-Basis	1000 g	Passierte Tomaten
2000 g	Aubergine/Melanzani	15 g	Salz
100 g	Mehl	5 g	Pfeffer
150 g	Olivenöl	20 g	Zucker
250 g	Zwiebel(n), Julienne	350 g	Frischkäse
50 g	Knoblauch, fein geschnitten	150 g	Parmesan
		80 g	Frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

1. Auberginen in Scheiben schneiden, mehlieren und in 100 g Olivenöl beidseitig anbraten.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit den passierten Tomaten auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und Parmesan glatt rühren.
4. Auberginen, Tomatenragout, Gratiniermasse und Basilikumblätter schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Gratiniermasse abschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) für ca. 20 Minuten backen.



GRATINIERTER BROKKOLI UND KARFIOL

ZUTATEN

750 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Frischkäse
10 g	Salz
3 g	Pfeffer
1 g	Muskatnuss
600 g	Karfiolröschen, vorgegart
600 g	Brokkoliröschen, vorgegart



ZUBEREITUNG

1. Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit Frischkäse und den Gewürzen glatt rühren.
2. Gemüse in eine Auflaufform geben, mit Gratiniermasse bedecken und überbacken.



STEAK MIT KÜRBIS-KRÄUTER-HAUBE

ZUTATEN

750 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Frischkäse
150 g	Kürbiskerne, gemahlen
150 g	Kräuterpaste



ZUBEREITUNG

1. Gratiniermasse: QimiQ Sahne-Basis mit den restlichen Zutaten glatt rühren.
2. Steaks zum gewünschten Garpunkt zubereiten, mit Gratiniermasse bedecken und überbacken.



ALLE REZEPTE FÜR CA.
10 Portionen

ÜBERBACKENE GNOCCHI

ZUTATEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis	1 g	Muskatnuss
150 g	Ei(er)	350 g	Gemischte Pilze
50 g	Parmesan, gerieben	30 g	Olivenöl
5 g	Salz	600 g	Gnocchi
2 g	Pfeffer	3 g	Thymian, frisch

ZUBEREITUNG

1. Überguss: QimiQ Sahne-Basis mit Eier, Parmesan und Gewürzen vermengen.
2. Pilze in Olivenöl anbraten. Gnocchi und Thymian untermengen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Mit dem Überguss bedecken und bei 175 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.



PASTAAUFLAUF

ZUTATEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Ei(er)
125 g	Mozzarella, gewürfelt
2,5 g	Salz
1 g	Pfeffer
0,5 g	Muskatnuss
50 g	Zwiebel(n), Julienne
7,5 g	Knoblauch, fein geschnitten
12,5 g	Olivenöl
500 g	kurze Pasta (z.B. Penne), gekocht
250 g	Gemüsewürfel
50 g	Getrocknete Tomaten
20 g	Kapern, gehackt
30 g	Schwarze Oliven, fein geschnitten
15 g	Basilikum, fein geschnitten



QUICHE LORRAINE

ZUTATEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
150 g	Ei(er)
100 g	Bergkäse, gerieben
200 g	Zwiebel(n), Julienne
100 g	Lauch, fein geschnitten
60 g	Butter
200 g	Speck, gewürfelt
70 g	Rote Paprikaschote(n), fein geschnitten
5 g	Salz
3 g	Pfeffer, gemahlen
3 g	Oregano, frisch



ZUBEREITUNG

1. Überguss: QimiQ Sahne-Basis mit Eiern, Mozzarella und Gewürzen vermengen.
2. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten, mit den restlichen Zutaten vermengen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Mit dem Überguss bedecken und bei 175 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen.



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Lauch in Butter anbraten. Speck und Paprika hinzufügen und kurz überkühlen lassen.
2. Überguss: QimiQ Sahne-Basis mit Eier und Käse vermengen.
3. Zwiebelmischung unter die Eiermischung rühren, Gewürze zugeben und den vorbereiteten Teig damit füllen.
3. Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Ei, 3 g Salz, 15 g kaltes Wasser oder fertigen Teig verwenden. Teig zuerst 8 Minuten blind backen, dann befüllen und bei 170 °C (Umluft) ca. 35 Minuten backen.

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

GEBINDEGRÖSSEN

250 g / 1 kg / 5 kg

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



ANWENDUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Gewünschte Zutaten dazugeben.



VERWENDUNG

- Aufstriche
- Sandwiches
- Dips
- Dressings
- Mayonnaisen
- stichfeste Füllungen
- schnittfeste Tortenfüllungen
- Desserts



EINSATZBEREICH

QimiQ Classic und QimiQ Classic Vanille kommen in der kalten Küche zum Einsatz. Süß & pikant. Nicht aufschlagbar.

QimiQ SAHNE-BASIS

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

QimiQ Sahne-Basis besteht aus

97 % österreichischer Sahne (15,5 % Fett) und 3 % Stärke.

GEBINDEGRÖSSEN

250 g / 1 kg / 5 kg



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

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

MIT LEICHTIGKEIT ZUM PERFEKTEN ERGEBNIS.

QimiQ WHIP

KONDITOR- & DESSERT-CREMEN

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 Whip 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

- Cremes
- Mousses
- Füllungen
- Parfaits
- Tartelettes



PIKANT

KONZEPT

IHR ANSPRECHPARTNER



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

www.QimiQ.com



FOLGEN SIE UNS AUF:

[f /QimiQWorld](https://www.facebook.com/QimiQWorld)

[You Tube /MyQimiQChef](https://www.youtube.com/MyQimiQChef)