



## QimiQ Whip

Det eneste naturlige meieriproduktet  
med kun 19% fett for pisking av krem.



QimiQ Whip finnes i fire ulike smaker: naturell, vanilje, sjokolade og kaffe.

EPD: 4435764

Forpakning: 12 x 1 kg

QimiQ Whip er en funksjonell ingrediens.

QimiQ Whip brukes som krem til søte og salte retter: for eksempel mousse, krem, parfait.

QimiQ Whip kan vispes for volum.

### Anvendelse

Benytt QimiQ Whip når du trenger volum i retten. Den fungerer best når den brukes kald.

Visp kald QimiQ Whip til den er helt glatt og sørg for at alt er med (spesielt fra bunnen og sidene av bollen).

Tilsett resten av ingrediensene fra oppskriften, en etter en, og fortsett å vispe til ønsket volum er oppnådd.

QimiQ Whip med smak kan brukes som et "klart til å spise" produkt - til desserter eller som fyll til kaker, boller, ol.

### Fordeler

- Erstatte gelatin delvis eller helt.
- Kan vispes opp til tre ganger volum.
- Kan ikke "overvispes".
- Skiller eller klumper seg ikke.
- Stabil med syrer og alkohol.
- Emulgerer med smør og olje.
- Gjør det mulig å lage fryse stabile produkter.
- Lengre presentasjonstid - lengre salgstid.

## Oppbevaring og holdbarhet

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

Opprinnelsesland: Østerrike

## Ingredienser

95,5% Fløte (av 19 % fett), oksegelatin og emulgator (eddiksyreestere av mono- og diglyserider av fettsyrer).

Allergen: **Melk**

Næringsverdi pr 100 gram (naturell)	
Energi	866 kJ / 207 kcal
Fett	18,7 g
- hvorav mettede fettsyrer	12 g
Karbohydrater	4,5 g
- hvorav sukkerarter	4,5 g
Protein	5,2 g
Fiber	<0,4 g
Salt	0,14 g