

QimiQ Sauce Base

Et naturlig meieriprodukt med kun 15% fett for sauser og varme retter.

QimiQ Sauce Base er en funksjonell ingrediens.

QimiQ Sauce Base brukes til varme retter som må ha en glatt, kremet og stabil konsistens. Ideell å bruke i kremet suppe, fløtesaus, eggerøre, fyll for quiche, gratinering, osv. QimiQ Sauce Base kan ikke vispes for å få mer volum.



Fordeler

- Rask og enkel tilbereding, gir konsistent kvalitet på sluttproduktene.
- Erstatte mel, stivelse og jevning delvis eller helt.
- Ingen redusering trengs for supper eller sauser.
- Glatt og kremet konsistens på sekunder.
- Sikker.
- Kan kaldprodusere supper og sauser
- Gir fryse stabile produkter
- Emulgerer med smør og olje
- Stabil med syrer og alkohol

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.

EPD: 4543906

Oppbevaring

QimiQ Sauce Base lagres i romtemperatur. Når den er åpnet, bør QimiQ Sauce Base oppbevares i kjøleskap og brukes innen 3 - 4 dager.

Ingredienser

QimiQ Sauce Base inneholder 97% **fløte** (15,5% fett) og 3% stivelse (mais og tapioka).

QimiQ Sauce Base er et fløteprodukt uten deklarasjonspliktige tilsetningsstoffer.

Glutenfri. *Hal hal og kosher godkjent*

Allergener: Melk

Opprinnelsesland: Østerrike



Næringsverdi pr 100 gram	
Energi	745 kJ / 178 kcal
Fett	15,5 g
- hvorav mettede fettsyrer	10,6 g
Karbohydrater	6,7 g
- hvorav sukkerarter	3,7 g
Protein	2,9 g
Fiber	<0,4 g
Salt	0,14 g

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

Anvendelse av QimiQ Sauce Base

Rør QimiQ Sauce Base inn i suppen eller sausen og varm opp. Det er alt som trengs. Videre redusering er ikke nødvendig. Stivelsen er allerede aktivert, noe som betyr at den også kan brukes kald.

Tommelfingerregel for anvendelse av **QimiQ Sauce Base**. Andelene gir beste konsistens . Tilsett smak som du ønsker.



Base for kremete supper

Stek lett grønnsaker, smak til med hvitvin (e.l.) tilsett væske (suppe, kraft, vann etc) tilsett QimiQ Sauce Base. Kok opp til den er myk og miks (bruk eventuelt stavmikser/blender) smak til.

Eksempel: Gulrot- og ingefærssuppe

Fordeler

- Smooth og kremet konsistens etter kort tid. Erstatte mel, stivelse helt eller delvis.
- Redusert hinnedannelse
- Frysestabil, kan varmes opp uten at kvaliteten blir forringet



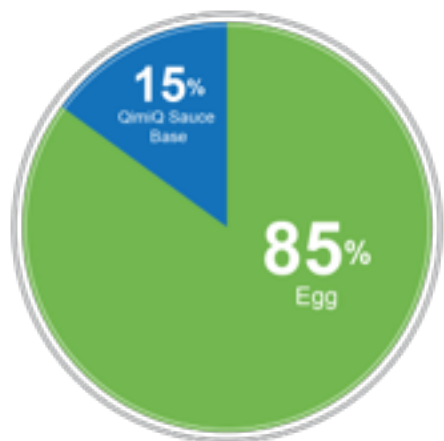
Base for kremete sauser

Stek kjøtt, grønnsaker e.l. , litt hvitvin e.l. , tilsett væske (juice, kraft, vann etc) tilsett QimiQ Sauce Base. Kok opp

Eksempel: Rask Bechamel-saus

Fordeler:

- Erstatte mel og stivelse
- Tåler gjentagende oppvarming
- Tåler alle former for syre og alkohol
- Frysestabil
 - Rømmesauser
 - Bearnaise
 - Hollandaise
 - Sandefjordsmør

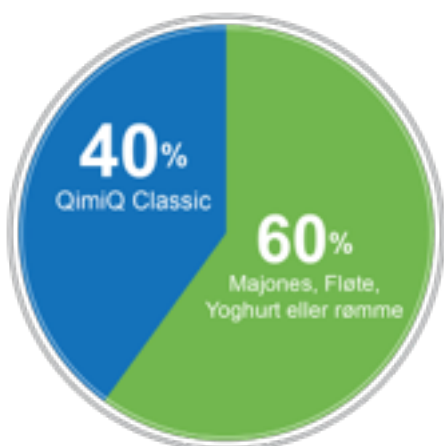


Eggerørebase

Miks QimiQ Sauce Base og eggerøre-base godt sammen. Stek eggeblandingen i en varm panne med smør inntil ønsket konsistens er oppnådd.

Fordeler:

- Unngår misfarging av egg
- Kan regenereres
- Holder luftig konsistens
- Tørker ikke ut - Bain-mairie stabil
- Frysestabil!



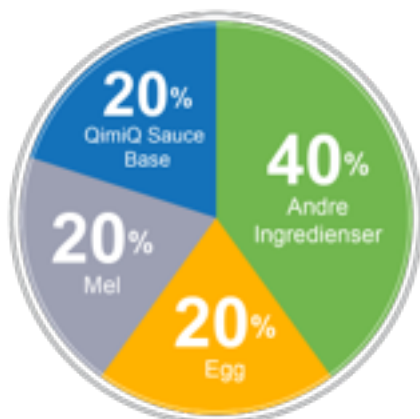
Quiche og andre eggeformer

Miks QimiQ Sauce Base og krydder o.l. og hell over ingrediensene. Strø over raspet ost.

Eksempel: Quiche Lorraine

Fordeler

- Raskt og enkelt å produsere - kan produseres opp kaldt
- Luftig og saftig konsistens
- Frysestabil, kan varmes opp igjen uten kvalitetsforringelse



Bakte brød og kaker

Holder baksten fuktig og fersk over lang tid.

Fordeler:

- Holder seg saftigere over lengre tid
 - Frysestabil
-