



FISCH UND MEERESFRÜCHTE MIT QIMIQ MARINADE BASIS MIT CA. 10% FLÜSSIGKEITSAUFNAHME

QimiQ VORTEILE



15



leicht

ZUTATEN FÜR 36 KG

1 kg QimiQ Marinade

2000 ml Wasser

177 g Salz

33 kg Festfleischiger Fisch oder Meeresfrüchte

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Marinade Basis mit Wasser und Salz vermischen.
2. Fisch oder Meeresfrüchte dazugeben.
3. Unter Vakuum von 83% ca. 35 Minuten tumbeln.