



FLEISCH UND GEFLÜGEL MIT QIMIQ MARINADE BASIS MIT CA. 15% FLÜSSIGKEITSAUFNAHME(TUMBLING)

QimiQ AVANTAGES



15



INGRÉDIENTS POUR 26 KG

1 kg QimiQ Marinade

2300 ml Eau

177 g Sel

22 kg Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Pute, Schinken

PRÉPARATION

1. QimiQ Marinade Basis mit Wasser und Salz vermischen.
2. Fleisch dazugeben.
3. Unter Vakuum von 83% ca. 45 Minuten tumbeln.