



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

QimiQ AVANTAGES



15



INGRÉDIENTS POUR 36 KG

1 kg QimiQ Marinade

2000 ml Eau

177 g Sel

33 kg Festfleischiger Fisch oder Meeresfrüchte_Poisson à chair ferme ou fruits de mer

PRÉPARATION

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