



# FLEISCH UND GEFLÜGEL MIT QIMIQ MARINADE BASIS MIT CA. 18% FLÜSSIGKEITSAUFNAHME(TUMBLING)

## QimiQ VORTEILE



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 27 KG

**1 kg** QimiQ Marinade

**2900 ml** Wasser

**177 g** Salz

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

## ZUBEREITUNG

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