

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

QimiQ VANTAGGI





INGREDIENTI PER 27

1 kg	QimiQ Marinade
2900	Aqua
177 g	Sale
22 kg	Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Pute, Schinken

PREPARAZIONE

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