



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

QimiQ VANTAGGI



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 36

**1 kg** QimiQ Marinade

**2000** Aqua

**177 g** Sale

**33 kg** Pesce o frutti di mare sodi

## PREPARAZIONE

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