



Hans Mandl
Haubenkoch &
QimiQ Mitbegründer

QimiQ – Das Aufstrichwunder

Liebe
Leserinnen,

Haben Sie schon einmal einenschmackhaften Aufstrich zubereitet, auf kleine Brötchen gestrichen und dann auf den angesagten Besuch gewartet? So weit so gut. Doch beim Genuss der liebevoll vorbereiteten Brötchen kommt es immer wieder zu einer unliebsamen Überraschung: Das Brot ist aufgeweicht, weil der Aufstrich Flüssigkeit verloren hat und das Ganze sieht nicht mehr frisch aus! Mit QimiQ – der ersten Sahne-Basis – passiert Ihnen das nicht. Denn QimiQ verbindet sich auf natürliche Weise mit Flüssig-

keiten, ohne sich danach wieder zu trennen. Aufstriche und Dips verlieren damit keine Flüssigkeit und bleiben wunderbar cremig. Aufstrich und Brot bleiben ansehnlich und appetitlich. Und dabei spielt es keine Rolle, ob es sich um Essig, Alkohol oder auch Öl handelt! Nichts gerinnt, nichts flockt aus. Dazu kommt, dass QimiQ im Gegensatz z.B. zu Creme Fraiche nur 15% Fett enthält. Passende Rezepte finden Sie auf www.qimiq.com.

Gutes Gelingen wünscht
Hans Mandl.



www.qimiq.com
service@qimiq.com