

# Die Fleischerei

## Sonderheft Catering

### Leichte Fleisch-Verführungen

Nach der ausgiebigen Winter-Schlemmerzeit steht nun bei Feinschmeckern die gesunde und leichte Küche im Vordergrund. Frühlingshafte und natürliche Fleischspezialitäten sind jetzt die Highlights des Genießerbuffets. Sowohl Kreativität als auch die erlesene Auswahl an Gewürzen, Marinaden und weiteren Hilfsmitteln verwandeln Rohprodukte in leckere Fleischvariationen. Das Nubassa Gewürzwerk aus Viernheim bietet dafür eine große Auswahl an innovativen Produkten und Rezeptideen. So zaubern die Quicksoft-Marinaden in 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen eine bunte Welt für den Feinschmeckergaumen. Eine Vielzahl an Marinaden und Convenience-Artikel sind in CL-Qualität erhältlich, dies bedeutet ohne Zusatz von Glutamat, Gluten, Milcheiweiß, Lactose, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

Neben der Natürlichkeit der Produkte überraschen die fettarmen Saucen, wie zum Beispiel die Chickensauce CL, die Gäste mit leichten und gesunden Fleischspezialitäten. Die rote Würzsauce mit einer leichten Nuance Paprika und Chili sowie einer feinen Zwiebelnote verwandelt Hähnchenprodukte in erlesene Buffetkrea-



**Die fettarme Chickensauce CL verwandelt Hähnchenprodukte in erlesene Buffetkreationen.**

tionen. Besonderen Wert legt der Hersteller dabei auf die einfache und schnelle Verarbeitung.

Mit seinem Convenienceangebot erleichtert Nubassa dem Buffetplaner nicht nur die Arbeit, sondern setzt auch neue Akzente. Die vielen Gewürzmischungen, vom 7-Kräuter-Mix über African Dream mit Curry, Kümmel, Koriander und Zimt bis hin zum Samba-Mix mit Pfeffer, Zwiebeln und Paprika, überzeugen Freunde des natürlichen Geschmacks, so der Hersteller.