

fleisch magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Exklusive Gewürzmischungen und feine Öle bei Nubassa

Seit tausenden von Jahren sind Gewürze und natürliche Öle aus fernen Ländern begehrte Köstlichkeiten, die seinerzeit mit Gold aufgewogen wurden. Heute kommen sie aus aller Welt zu uns und exklusive Gewürzmischungen erleben eine Renaissance. Daher bietet das Nubassa Gewürzwerk aus Viernheim vielfältige Gewürze,



Gewürze und Gewürzmischungen sind in jeder Küche unverzichtbar.

erlesene Gewürzmischungen und feine Grillöle für internationale und exotische Kreationen.

Speziell die Grill- und Bratengewürze, erhältlich in über 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen, bringen Exotik und Vielfalt auf den Teller. Sie überzeugen Genießer durch den natürlichen Geschmack und unterstützen das typische Aroma der Fleisch- und Gemüsevariationen. Bei vielen der universell einsetzbaren Gewürzmischungen verzichtet man zudem auf den Zusatz von Glutamat, Lactose, Gluten, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen. In Kombination mit den erlesenen Grillölen der Linie „La Finesse“ entstehen echte Genusserelebnisse und reizvolle Akzente.

Die Grillöle in den verschiedenen Geschmacksrichtungen – Butter, Knoblauch und Paprika-Pfeffer – eignen sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch-, Fisch-, und Gemüsespezialitäten. Sie überzeugen durch mildes Aroma und eine leicht pikante Note, außerdem garantieren sie den optischen Glanz und die zarte Konsistenz der Köstlichkeiten. Besonders die feine Butternote, abgestimmt mit erlesenen Gewürzmischungen, unterstützt den natürlichen Fleischgeschmack und zaubert raffinierte Kompositionen. Würzige Rezepte können sehr gerne bei Nubassa angefragt werden.