

fleisch

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

magazin

Nubassa startet in die Grillsaison

Die Fußball-Europameisterschaft steht vor der Tür und jeder freut sich auf Grillabende im Freien. Für dieses Ereignis präsentiert das Nubassa Gewürzwerk eine Vielzahl hochwertiger Produkten. Höhepunkte auf dem Grill sind natürlich Bratwürste, marinierte Spieße und Steaks.

Schon in der Fleischtheke haben die marinierten Spezialitäten glanzvolle Auftritte, denn gutes Fleisch wird mit den Nubassa Quicksoft-Marinaden noch besser. Natürlich müssen auch bewusste Genießer nicht auf guten Geschmack verzichten, denn das Gewürzwerk bietet mit seiner CL-Linie Produkte ohne Zusatz von Glutamat, Gluten, Lactose, Milcheiweiß sowie künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen an.

Besonders die feinen Quicksoft-Marinaden, in mehr als 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen, lassen mit ihrer großen Vielfalt kulinarisch keine Wünsche offen. Sie haften gut am Fleisch, stabilisieren Haltbarkeit und Frische und garantieren attraktiven Glanz und appetit-

liche Optik. Zudem basieren alle Quicksofts auf ungehärteten Fetten und sind mit reinem Meersalz verfeinert.

Auch in dieser Grillsaison, und besonders zur Fußball-Europameisterschaft 2012, liegen ländertypische Geschmacksrichtungen wieder voll im Trend. Hierfür bietet der Gewürzspezialist eine vielseitige Auswahl von Geschmackskompositionen aus aller Welt für exotische Genuss-erlebnisse der besonderen Art. So verwandelt die Sorte Quicksoft Pußta durch die Kombination aus würzig-feuriger Paprikanote mit dem charakteristisch aromatischen Knoblauchgeschmack

Fleischspezialitäten in vielseitige Kreationen. Die Geschmacksvariante Quicksoft Verdi lässt durch eine feine Butternote und erlesenen Kräutern die Herzen der Feinschmecker höher schlagen. Zum Barbecue gehören natürlich auch die passenden Grillsaucen. Speziell die feine Chicken-Sauce CL oder die Würzsauce Kentucky sind ein Highlight auf jeder Grillparty. ■



Feurig-scharf oder mit leckerer Butternote - für jeden Fan des heißen Grillvergnügens gibt es eine schmackhafte Variante.