



Nubassa: Fenchel-Orange

Welchen Geschmackrichtung den Sie aus Fett und Pfeffer integriert ist und insbesondere mit Rosmarin, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten abgepasst wurde.

Grill & Chill

Raffiniert gewürzt mit den Quicksoft®-Marinaden von Nubassa werden Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch, Fisch oder Grillkäse zu Stars in der Theke. Über 60 Geschmacksrichtungen, exotisch, fruchtig, rauchig-scharf oder fein-würzig, stehen zur Wahl, z. B. Chimichurri, Black Magic oder Salsa Nuevo. Neu ist die aromatisch-fruchtige Marinade Quicksoft® Fenchel-Orange CL/AF mit angenehmer Orangenote und einem Hauch Fenchel. Alle sind ungekühlt haltbar und bestehen aus ungehärteten Fetten, Meersalz und ausgewählten Gewürzen. Sie verleihen dem Grillgut eine ansprechende Optik und einen besonderen Glanz. Zudem stabilisieren sie die Haltbarkeit und Frische der Grillkreationen. Für Gesundheitsbewusste gibt eine mit CL und AF gekennzeichnete Linie mit Produkten, die keine deklarationspflichtigen Allergene, zugesetztes Glutamat und künstliche Farb- und Konservierungsstoffe enthalten.

Was in der 40 Jahre umfassenden Erfahrung und 40 Jahre handwerklichen Können liegt, sind die geprüften Rezepturen, die Sie bei uns finden. Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten, die wir sorgfältig auswählen. Unsere Rezepturen sind auf die besonderen Bedürfnisse der Grillkreationen abgestimmt. Sie sind ein perfektes Beispiel für die Kombination aus Tradition und Innovation. Sie sind ein perfektes Beispiel für die Kombination aus Tradition und Innovation. Sie sind ein perfektes Beispiel für die Kombination aus Tradition und Innovation.

Ein Hauch von Chili verleiht dem Fleisch, wenn Sie es mit unserer Quicksoft®-Marinade marinieren. Sie sind ein perfektes Beispiel für die Kombination aus Tradition und Innovation. Sie sind ein perfektes Beispiel für die Kombination aus Tradition und Innovation.



Alternativ zum Grillen gibt es die Wahl bei Grillkreationen mit einem Grill und mit weiter steigender Tendenz auf einen Grill. Mit dem neuen Grillgewürz verleiht die Unternehmens eine Brücke zwischen Mangas- und Barbecue und bringt so den unverwechselbaren Charakter in die Fleischtheke. Das aromatische Grillgewürz mit seinen von Kräutern und Pfeffer über eine Vielfalt an Gewürzen und pfeifert in der Theke durch eine Optik, Geschmacksgewinn ergibt es sich gut für Fleischspezialitäten, Spieße und Steaks. In einer anderen, nicht weniger feinschmeckerische Geschmackrichtung geht die Unternehmens mit dem Verkauf Grillfleischspezialitäten, wenn Sie es, gelbes Grillgewürz mit grobem Krümel und geräucherter Knoblauch. Der würzige Geschmack nach Knoblauch mit einem Pfeffer, wie auch zu Schinken und Geflügel.

Ein weiteres Fachwissen zur Grillkreation 2023 liegt in der Kombination aus Können und Innovation. Sie sind ein perfektes Beispiel für die Kombination aus Tradition und Innovation.

Nützliche Links

- www.nubassa.de
- www.fleisch-gewuerze.de
- www.direkter-food-service.de
- www.fleischerei.de
- www.fleischmarkt.de
- www.fleischspezialisten.de
- www.fleischwaren.de
- www.fleischwaren.de
- www.fleischwaren.de
- www.fleischwaren.de



Der Gewürzspezialist
für exzellente & individuelle Gewürzmischungen, Marinaden und technologische Zusatzstoffe in hochwertiger Qualität.
www.nubassa.de