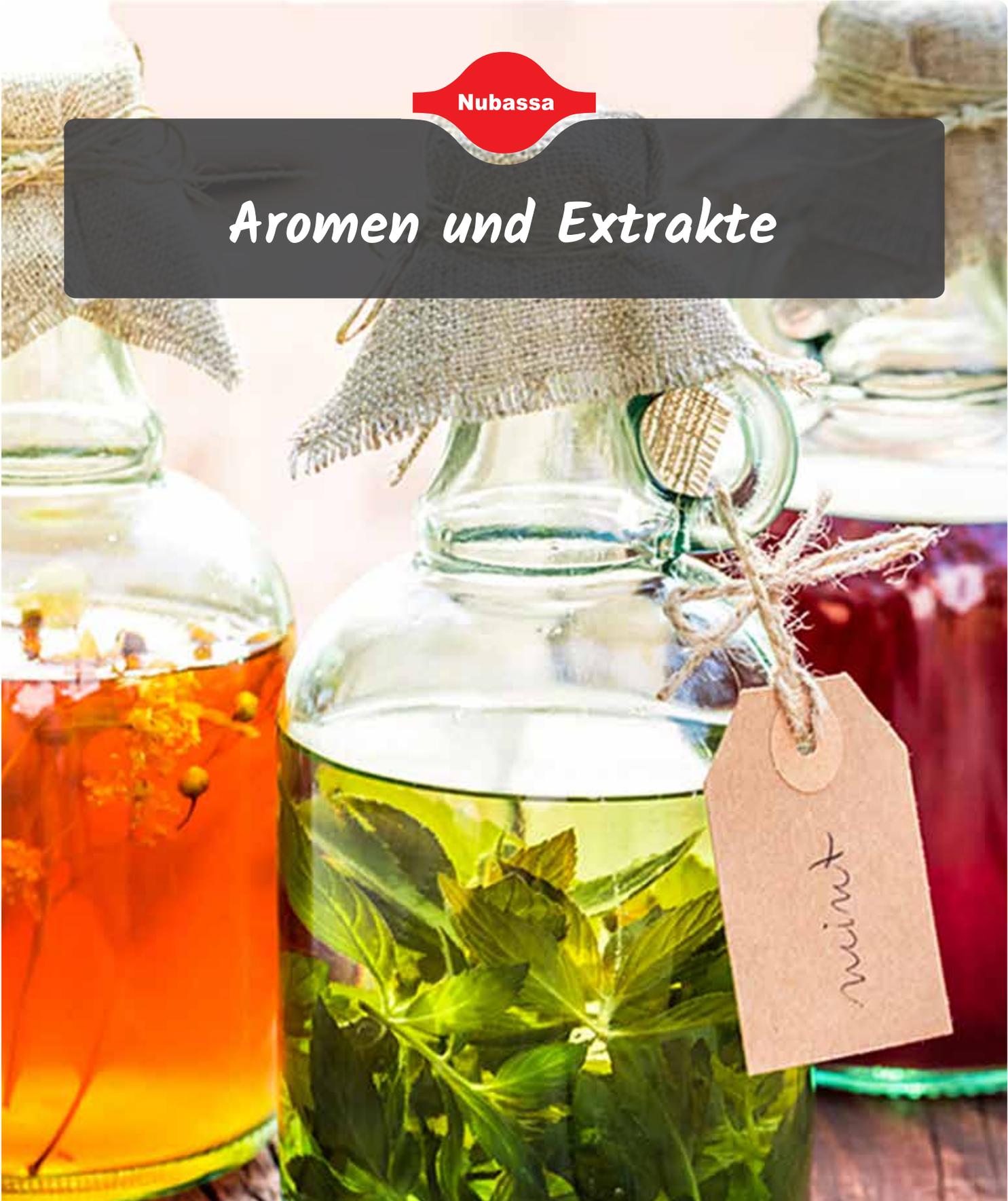




Nubassa

Aromen und Extrakte



Natürliche Aromen und Gewürzextrakte eignen sich hervorragend zum Würzen von Lebensmitteln aller Art wie Wurst- und Fleischspezialitäten, Suppen und Saucen. Sie überzeugen durch eine geringe Dosierung, gleichbleibende Würzkraft und deutlich geringere Keimbelastung gegenüber Naturgewürzen.

Natürliche Aromen Pulver

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
515000 .001	Nuba-Rum CL/AF		523000 .001	Hühnchenaroma CL/AF	
520000 .001	Nuba-Vanillin CL/AF		524000 .001	Baconaroma CL/AF	
521000 .001	Aroma-Fit CL/AF Pfeffer, Macis, Muskat, Farb- und Frischhalter		525600 .001	Walnussaroma CL/AF	
521100 .001	Fleischaroma Typ K		526000 .001	Aroma Top Beef CL/AF	
521500 .001	Lammaroma		526100 .001	Putenaroma CL/AF	
522000 .001	Schweinefleischaroma CL/AF		566000 .001	Zitrona CL/AF	

Natürliche Aromen Flüssig

525500 .030	Spargelaroma flüssig CL/AF	
----------------	----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

Gewürzextrakte Pulver

500000 .001	Paprika Spezial CL		503000 .001	Chili Spezial CL/AF	
500305 .001	Nuba-Würzrot CL/AF		505000 .001	Knoblauch Spezial CL/AF	
501000 .001/.002/ .017	Pfeffer Spezial I CL/AF		506000 .001	Zwiebel Spezial CL/AF	
502000 .001	Muskat Spezial I CL/AF				

Gewürzextrakte Flüssig

550000 .030	Bratzwiebel flüssig CL/AF		552010 .027	Knoblauchpaste CL/AF	
551000 .030	Zwiebel flüssig CL/AF		554000 .030/.042	Paprika 3000 FE flüssig CL/AF	
552000 .030	Knoblauch flüssig CL/AF		554002 .030/.042	Paprika 3000 FE flüssig V CL/AF	

Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .017 = 8 kg Eimer, .027 = 4 kg Eimer, .030 = 1,2 kg Flasche, .042 = 4 kg Kanister

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

Taste · Tradition · Technology