



Nubassa

Geflügelvariationen

Lecker, leicht und vielseitig!

- Vielfalt und Abwechslung
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Knusprige und saftige Spezialitäten

- Viele Produkte sind frei von:
- E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Würzungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
534000 .001	Nuba-Kräuter der Provence CL/AF Rosmarin, Estragon und Fenchel		576000 .001	Nuba-Grill-Spieß-Rollbratengewürz CL Paprika, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch	
557201 .109	Gourmet-Braten-Würzung AF flüssig, Zwiebel-, Knob.- und Kümmelnote		589510 .001/.015	Nuba-Grillgewürzsalz mit jodiertem Salz CL/AF Paprika, Chili und Sellerie	
566500 .001	Nuba-Zitronen-Pfeffer G CL/AF Pfeffer, Zitrone, Curry und Petersilie		590102 .001	Nuba-Pariser-Pfeffer CL/AF Pfeffer, Zwiebeln, Paprika und Tomate	
571000 .001	Nuba-Bratengold CL/AF verkapseltes Salz, Paprika und Kräuter		592300 .001	Enten- und Gänsewürzer CL Pfeffer, Zwiebeln und Paprika	
571100 .001	Nuba-Bratengold -ohne Salz- CL Paprika, Muskat, Chili, Ingwer und Kräuter		593600 .001	Nuba-Provence CL/AF Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Kümmel und Knoblauch	
575000 .001	Nuba-Grillhähnchen-Gewürzsalz CL Paprika, Chili, Sellerie und Knoblauch		597000 .001	Nuba-Curry-Mix CL/AF verkapseltes Salz, Curry, Paprika und Petersilie	
575100 .001/.002	Nuba-Hähnchen-Gewürzsalz Senf, Paprika und Chili		597200 .001	Nuba-China-Würzer AF Paprika, Curry, Fenchel, Pfeffer und Muskat	
575500 .001	Nuba-Hähnchen-Fix CL Gewürzsalz mit Saftstopptechnologie		599500 .001	Nuba-Knoblauch-Pfeffer G CL/AF verkapseltes Salz, Knoblauch, Pfeffer, Curry	
575601 .001/.002	Fried Chicken Spice-Mix AF pikant mit Pfeffer, Knoblauch, Muskat, Kardamom und Speisesalz				

Grillöle

559000 .023/.036	Grillöl „La Finesse“ CL/AF mit Paprika-, Zwiebel- und Kümmelextrakt	
559200 .023	Grillöl Hell CL/AF mit Zwiebel-, Kümmel- und Chiliextrakt	
559400 .023/.036	Grillöl „La Finesse“ mit Butter-Aroma CL/AF mit feiner Butternote	



Früchte-/Gemüsemischungen

528500 .003	Früchte-Mix Cranberry-Apfel CL/AF -getrocknet- Cranberries, Apfel und Zwiebeln	
529000 .003	Paprika-Zwiebel-Mix CL/AF rote und grüne Paprika, Zwiebeln	
529400 .003	China-Mix CL/AF Mungokeimlinge, Karotten und Lauch	

Saucen

841500 .208	Chicken-Sauce CL/AF Paprika, Chili und Zwiebeln	
841505 .208	Chickensauce Mediterran CL/AF Paprika, Chili, Zwiebeln und Kräuter	

Technologie

435000 .001	Nuba-Mürbin CL/AF Veredelungszusatz/Fleischzartmacher, der sich sowohl zum Poltern als auch zum Injizieren eignet	
453600 .001/.002	Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF Frischhaltemittel und pH-Wert-Regler	

Garantiert saftige Geflügelspezialitäten durch unsere Saftstopptechnologie:

- Verschließt verletzte Hautstellen durch Anlagerung pflanzlicher Fasern –
- Aussaften bei der Zubereitung wird verhindert, Gewichtsverluste werden reduziert –
- Knusprig-saftige Geflügelspezialitäten mit pikant-würzigem Geschmack nach Paprika, Chili und Sellerie –

Panaden

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
538900 .001/.009	Panade-Fix Cornflakes mit Cornflakes, Gewürzen und Speisesalz		539007 .001	Panade-Fix Parmesan-Rosmarin mit Parmesan, Rosmarin, Pfeffer, Zwiebeln und Speisesalz	
539000 .001/.017/ .027	Panade-Fix mit Pfeffer, Zwiebeln, Lauch und Speisesalz		539009 .001	Panade-Fix Zitrone-Thymian mit feiner Zitrusnote, Thymian und Speisesalz	
539001 .001	Panade-Fix CL/AF -glutenfrei- mit Reismehl, Maisstärke, Gewürzen und Speisesalz		539100 .001/.010/ .059	Panade-Fix Bunt mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Petersilie und Speisesalz	
539005 .001	Panade-Fix Hot & Smoky mit rauchig-scharfen Gewürzen und Speisesalz		539400 .059	Panade-Fix Gold mit Chili und Koriander, ohne Speisesalz	

Marinaden

852700 .005/.131	Quicksoft Mango-Chili CL/AF Fruchtwürfel, Chili, Zwiebeln		854600 .005/.007	Quicksoft Spareribs CL/AF Honig, Chili und Paprika	
852800 .005/.007	Quicksoft Thai Chili CL/AF Chili, Pfeffer, Paprika		855000 .005/.131	Quicksoft Mexikana CL/AF Curry, Pfeffer, Kümmel, feine Kräuter	
853000 .005/.131	Quicksoft Curry CL/AF Curry, grober Pfeffer, Kräuter		857000 .005/.131	Quicksoft Grillhähnchen CL Paprika, Zwiebeln, Thymian	
853206 .005	Quicksoft Fenchel-Orange CL/AF Curry, Koriander, Muskat und Petersilie		857050 .005/.007	Quicksoft Hot Chicken CL/AF Chili, Pfeffer, Brathähnchennote	
853210 .005/.007	Quicksoft Golden Africa CL/AF Orangen-Apfelnote, Ingwer, Chili, Zitrone		858100 .005	Quicksoft Kräuter-Knobi Grün Knoblauchnote, Pilzaroma, feine Kräuter	
853211 .005	Quicksoft African Fire CL/AF Apfel- und Orangenstückchen, Chili, Zimt		858200 .005/.131	Quicksoft Kräuter-Knobi Gelb Knoblauchnote, Pilzaroma, feine Kräuter	
853300 .005/.007	Quicksoft Hot Pepper CL/AF Chili, Pfeffer, Koriander		859000 .005/.131	Quicksoft Knoblauch CL/AF Knoblauch, Paprika, Pfeffer	
853350 .005/.131	Quicksoft Lemon Pepper CL/AF -mit Lemongras- Echtes Lemongras und Pfeffer		859422 .005	Quicksoft Italia CL/AF feine Kräuter, Meersalz, Pfeffer	
853500 .005/.131	Quicksoft Barbecue American Bacon CL Pfeffer, Sesam, Paprika, Barbecue		859900 .131	Zwiebli CL Kräuter, angenehme Senfnote	
853700 .005/.131	Quicksoft Verdi CL/AF Feine Kräuter und Kräuterbutternote		863000 .005	Quicksoft Curry-Rahm CL/AF Curry, grober Pfeffer, Kräuter	
854500 .005/.007	Quicksoft Sorento CL/AF Zwiebeln, Pfeffer und Paprika		869200 .005	Quicksoft Kräuterbutter-Rahm CL Petersilie, Dill, Schnittlauch	

Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .003 = 1 kg Beutel, .005 = 3 kg Eimer, .007 = 6 kg Eimer, .009 = 5 kg Eimer, .010 = 7 kg Eimer, .017 = 8 kg Eimer, .015 = 12 kg Eimer, .023 = 5 kg Kanister, .027 = 4 kg Eimer, .036 = 900 g Flasche, .059 = 3,6 kg Eimer, .109 = 6,5 kg Kanister, .131 = 5,7 kg Eimer, .208 = 3,8 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.

Hähnchenbrustnuggets Klassisch

Zutaten:

1000 g Hähnchenbruststreifen (1 x 1 x 5 cm)
400 g **Panade-Fix Gelb** (Art. 539300)

Mürbinlake:

300 g Trinkwasser
15 g **Nuba-Mürbin CL/AF** (Art. 435000)
5 g **Fried Chicken Spice-Mix AF** (Art. 575601)



Herstellung:

Hähnchenbruststreifen in eine Schüssel geben. Nuba-Mürbin CL/AF im Trinkwasser lösen, Fried Chicken Spice-Mix AF einrühren und in der Schüssel mit den Hähnchenbruststreifen mit der Hand ca. 10–15 Minuten massieren. Die Mürbinlake sollte vollständig aufgenommen sein. Danach die Nuggets im Kühlhaus bei 0–4 °C etwa 3 Stunden ruhen lassen und anschließend mit Panade-Fix Gelb panieren.

Oder:

Hähnchenbruststreifen in den Tumbler geben. Nuba-Mürbin CL/AF im Trinkwasser lösen, Fried Chicken Spice-Mix AF einrühren und ebenfalls in den Tumbler geben. Die Hähnchenbruststreifen mit der Lake bei 90 %igem Vakuum ca. 30 Minuten tumbeln. Danach die Nuggets ca. 1 Stunde ruhen lassen und anschließend mit Panade-Fix Gelb panieren.

Zubereitung:

Hähnchenbrustnuggets in der Fritteuse bei 170 °C goldgelb und knusprig frittieren.

Hähnchenpfanne Fenchel-Orange

Zutaten:

1000 g Hähnchengeschnetzeltes
200 g Fenchel
100 g Orange, filetiert
60 g **Quicksoft Fenchel-Orange CL/AF** (Art. 853206)

Herstellung:

Hähnchengeschnetzeltes mit Quicksoft Fenchel-Orange CL/AF marinieren. Fenchel in Streifen schneiden und zusammen mit den filetierten Orangenstückchen unter das marinierte Fleisch mengen.

In der heißen Pfanne scharf anbraten, mit etwas Orangensaft und Sahne ablöschen und bei geringer Hitze fertig garen.



Taste • Tradition • Technology