

■  
FLEISCH | WURST | FEINKOST

# FLEISCH marketing



Der fein-süße Karamellgeschmack des Ahornsirups rundet die Marinade „Canadian“ ab.

## Mit Honig und Gin-Wacholder-Note

Das Nubassa Gewürzwerk startet mit vier neuen Quicksoft-Marinaden in die Saison. „Chimichurri CL/AF“ ist eine pikante Marinade nach original argentinischer Rezeptur. Sie überzeugt durch einen hohen Kräuteranteil, aromatische Zwiebeln, getrocknete Tomaten und eine leichte Knoblauchnote. Bei der rötlichen „Canadian CL/AF“ mit Ahornsirup, Chili und Knoblauch rundet der fein-süße Karamellgeschmack des Ahornsirups die Würzkomposition ab. Die deftige Würzsauce „Welde No1 Slow Beer Pils“ basiert auf einem speziellen Bier aus der Badischen Braumanufaktur Welde. Und die rote „Gin Tastic CL“ mit kräftiger Gin-Wacholder-Note und abgerundet mit Senf, Honig und feinen Kräutern verleiht besonders Geflügelspezialitäten einen raffinierten Geschmack.