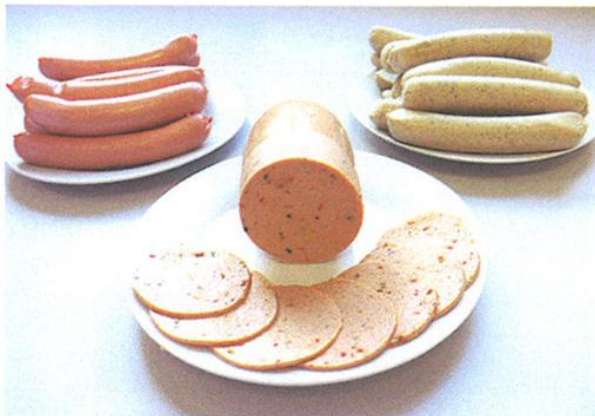


Die Fleischerei

Vegane Wurst – frisch hergestellt

Vegetarische, fertig abgepackte Produkte werden immer mehr in den Lebensmittelgeschäften angeboten. Aber wo gibt es frische vegane oder vegetarische Wurst- und Fleischalternativen? Die Kunden wünschen sich diese Produkte frisch herge-



Nubassa Gewürzwerk GmbH

Mit den Wurst-Compounds Nuba-Kombi Vegan Weiß oder Rot in Verbindung mit Nuba-Kombi Vegan Basis lassen sich frische vegane oder vegetarische Wurst- und Fleischalternativen herstellen.

stellt, in der Wurst- und Fleischtheke oder am Buffet.

Nubassa Gewürzwerk, Vierheim, hat dafür ein besonderes Herstellungsverfahren für vegane/vegetarische Wurst entwickelt. Die Wurst-Compounds Nuba-Kombi Vegan Weiß oder Rot in Verbindung mit Nuba-Kombi Vegan Basis sind auf Pflanzenproteinbasis und ohne das Allergen Soja hergestellt. Auch wurde auf Ei, Milch und die daraus hergestellten Binde- und Verdickungsmittel verzichtet.

Die veganen Wurсталternativen, wie Bratwurst, Wiener und Aufschnitt, überzeugen laut Hersteller durch optimale Konsistenz und feinen Geschmack. Letzterer kann individuell mit Gewürzen oder Gemüsemischungen abgewandelt oder verfeinert werden.