

Die Fleischerei

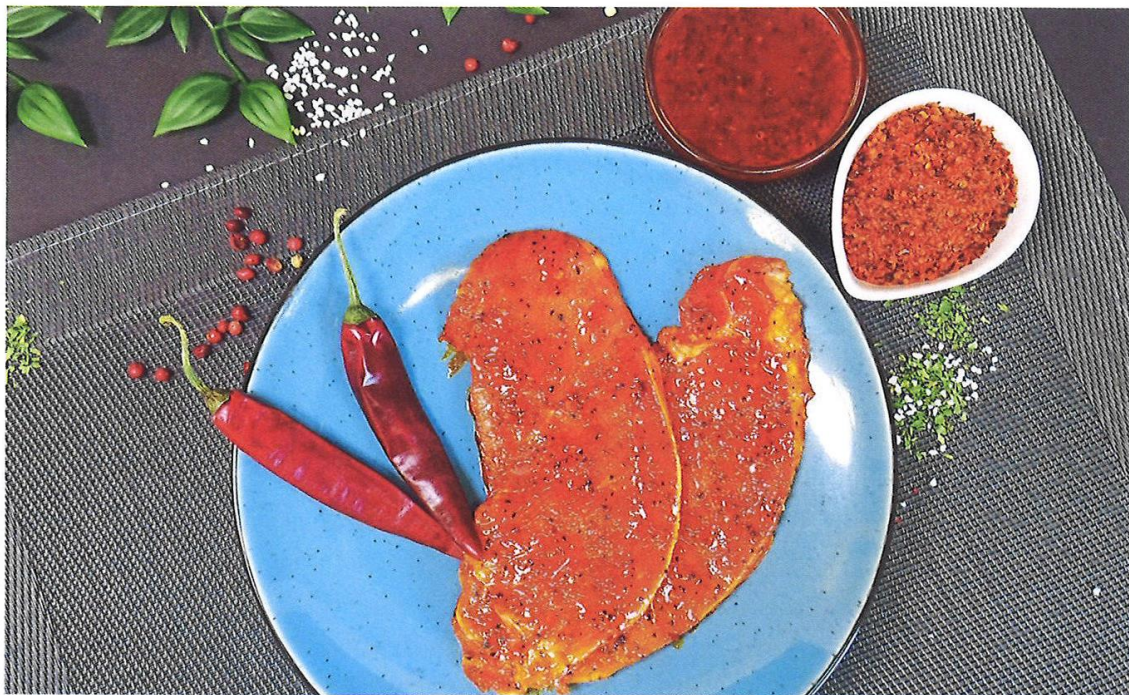
Würzmischungen aus verschiedenen Ländern

Für den Urlaub am heimischen Grill präsentiert Nubassa, Viernheim, neue ländertypische Produkte für die Zubereitung von Grillspezialitäten. Grill- und Bratenspezialitäten, mariniert mit der höllisch-scharfen Quicksoft-Marinade El Diablo CL/AF, sind für abgehärtete Gaumen und Freunde der feurigen Küche bestimmt. Scharfer Chili, roter Paprika und schwarzer Pfeffer sorgen laut Gewürzwerk für Höllefeuer auf dem heimischen Grill.

Die süß-herbe Frucht Kalamansi, eine Kreuzung aus Kumquat und Mandarine, ist die raffinierte Zutat für die neue Quicksoft-Marinade Kalamansi CL/AF. Kurcuma verfeinert diese Kreation.

Die rötlich-braune Quicksoft-Marinade Tandoori-Masala CL/AF mit typisch fernöstlichen Gewürzen, wie Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer und Muskat, eignet sich für indische Grillkreationen.

Mit der Quicksoft-Marinade India-Masala CL erweitert Nubassa die indische Produkt-Range. Die bräunliche Marinade mit Kreuzkümmel, Zimt, geschrotetem Chili und Ingwer ist für Fans der indischen Küche. Das leicht pikante Aroma passt zu Hähnchenschenkeln und vegetarischen Grillgerichten.



Höllisch-scharfe Würzmarinaden sorgen für feurige Grillspezialitäten.

Nubassa