

fleisch magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

NUBASSA

Geschmackliche Vielfalt frei von deklarations- pflichtigen Allergenen

Nubassa bietet seinen Kunden zahlreiche Produkte, die sowohl trendgerecht als auch deklarationsfreundlich sind. Das umfassende Sortiment erleichtert die tägliche Arbeit nicht nur in der Produktion, sondern auch bei der Deklarations- und Dokumentationspflicht. Mit bunten Grill- und Bratengewürzen, vielfältigen Marinaden, würzigen Fix-Saucen, feinen Grill- und Bratenölen sowie herzhaften Hackfleischwürzungen lassen sich abwechslungsreiche Spezialitäten und typische Menüklassiker zaubern.

Mit dem groben Gewürzsalz Provencale zum Beispiel werden Fleisch- und Gemüsegerichte zu mediterranen Grill- und Pfannenspezialitäten. Pfeffer, Knoblauch und aromatische Zwiebeln geben dieser Gewürzcreation den besonderen Geschmack.

Echtes Lemongras und grüner Pfeffer, verleihen der Quicksoft-Marinade Lemon-Pepper eine frische, pikante Geschmacksnote. Diese Marinaden-Kreation ist die passende Würzung für exotische Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten. In cremigen Joghurt eingerührt, entstehen besonders leckere Dips und Salatsaucen mit fruchtigem Flair.

Exotische Bratwurstsorten sind auch in diesem Jahr voll im Trend. Die neue Bratwurst Apfel-Wein, Mango-Chili, Salbei-Honig und Litschi-Lemongras bereichern jedes klassische Wurstsoriment und erfüllen bei Feinschmeckern den Wunsch nach geschmacklicher Vielfalt.



Neben Bratwurst gehören auch Spieße – die sich flexibel kombinieren lassen – zu den beliebten Klassikern in der Küche und auf dem Grill, wie hier die Lammspieße Vitoscha mit Zitronengras.