

FLEISCHWIRTSCHAFT

Nubassa

Fleischloses aus der Theke

Für eine vielseitige und kreative, vegane und vegetarische Frischetheke präsentiert die Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim ein breit gefächertes Produktsortiment.

Nubassa hat ein eigenes Herstellungsverfahren für vegane und vegetarische Wurst entwickelt. Die Wurst-Compounds Nuba-Kombi Vegan Rot Komplett zur

Kaltherstellung oder Nuba-Kombi Vegan Weiss bzw. Rot in Verbindung mit Nuba-Kombi Vegan Basis sind auf Pflanzenproteinbasis und ohne Soja hergestellt. Auch wurde auf Ei, Milch und die daraus hergestellten Binde- und Verdickungsmittel verzichtet. Die veganen Gemüseburger, Frikadellen und Wurstalternativen, wie Bratwurst, Wiener und Aufschnitt, überzeugen durch eine optimale Konsistenz, einen feinen Geschmack und können durchaus mit dem fleischhaltigen Original konkurrieren. Der Geschmack kann auch individuell mit Gewürzen oder Gemüsemischungen abgewandelt werden.

Bei Nubassa bedeutet vegane Ernährung keinen Verzicht, denn das Produktsortiment birgt weitere geschmackliche Überraschungen aus den Bereichen der Grill- und Bratengewürzen, Marinaden, Grillöle und den Fix-Produkten. Mit all diesen Produkten werden abwechslungsreiche Produkte aus Gemüse, Tofu, Seitan und Co. hergestellt.



Die Wurst-Compounds sind auf Pflanzenproteinbasis hergestellt.

[//www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)