



allgemeine fleischer zeitung

NUBASSA

Marinaden für die Grillsaison

Viernheim Das Nubassa Gewürzwerk entwickelte zur startenden Grillsaison würzige Neuheiten für den heißen Rost. Die neue goldgelbe Quicksoft-Marinade „Magic-Mustard CL“ mit Senfnote, Zwiebeln und Kräutern eignet sich für trendige Grillkreationen und sorgt für eine knusprige Kruste. Saftige Rumpsteaks, Spieße und andere Variationen bekommen dadurch eine würzige Note. Mit der Marinade „Rosmarin CL/AF“ erweitert Nubassa die Produkt-Range. Die orange-farbige Barbecue-Marinade mit Rosmarin, feinen Kräutern, schwarzem Pfeffer und geschrotem Chili eignet sich für die mediterrane Küche. Durch das leicht herbe Aroma passt die Marinade zu dunklen Fleischarten und Kartoffelgerichten. Ergänzt wird die neue Produktlinie durch den „Magic-Pepper BBQ Rub CL/AF“. Die pikante Gewürzzubereitung mit aromatischem Paprika, geschrotem



Kümmel und schwarzem Pfeffer verleiht dem Grillgut das typisch amerikanische Barbecue-Aroma mit rustikalem Charakter. Das rötliche Gewürzsalz „Hot & Smoky BBQ Rub CL/AF“ mit Paprika, Chili und rustikaler Rauchnote sorgt für eine pikant-würzige Geschmacksnote. Die aromatische Schärfe eignet sich für Rind- und Geflügelfleisch. Das Salz verleiht Hackfleischspezialitäten wie Frikadellen einen typischen BBQ-Geschmack. pr | afz 26/2019

www.nubassa.de