



# allgemeine fleischer zeitung

## NUBASSA

### Würz-Kreation mit Whisky-Aroma

afz | egs | Viernheim ■ Exotische Speisen aus fernen Ländern haben sich als Trend in heimischen Küchen etabliert. Für Freunde von internationalen Spezialitäten hat das Nubassa Gewürzwerk (Viernheim) sein Quicksoft-Marinaden-Sortiment um eine weitere Sorte ergänzt, die Quicksoft-Marinade Tennessee CL.

Die neue Kreation mit Whisky-Aroma, abgerundet mit einer Gewürzmischung, überzeugt durch eine fruchtig-frische Note aus Sesam und Zitronenaroma. Die Marinade verleiht dem Fleisch ein brillantes Aussehen, eine zarte Fleischstruktur und eine stabile Frischhaltung. Nicht nur auf dem Grill, auch in der Pfanne punktet sie mit guter Haftung und einem gleichmäßigen Bratverhalten der Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten. Mit Merguez CL flüssig stellt das Gewürzwerk ein weiteres neues Produkt vor. Die flüssige Komplettwürzung zur Herstellung von Bratwurstspezialitäten, wie der französischen Merguez, überzeugt durch eine feurige Würzkomponente mit farbintensivem Pa-



Für die Herstellung von französischer Merguez hält Nubassa eine neue Würzkomposition bereit. | Foto: egs

prika und einer dezenten Knoblauchnote. Das Produkt ist einfach dosierbar, leicht löslich und garantiert nach Aussagen des Herstellers eine appetitliche, frische Optik, eine gute Farbhaltung und Stabilisierung der Haltbarkeit. Weitere Zutaten sind bei der Herstellung der Merguez nicht erforderlich. Die Produkte sind ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen hergestellt. Rezepte gibt es unter ■ [www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)