

Würzkraft für leichte Frühlingsnacks

→ **Nubassa** | Leichte und natürliche Fleischspezialitäten werden nach dem Winterausklang nun aktuell. Mit der passenden Auswahl an Gewürzen, Marinaden und Salatsoßen verwandeln sich Rohprodukte in Frühlingspezialitäten. Dazu steuert Nubassa sowohl Rezepte als auch innovative Erzeugnisse bei, darunter eine CL-Linie mit Produkten ohne Zugabe von Gluten, Laktose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

Speziell für den Convenience-Bereich empfiehlt das Viernheimer Gewürzwerk die rote Chickensauce. Durch eine leichte Nuance Paprika und Chili abgerundet, verwandelt sie mit ihrer feinen Zwiebelnote Hähnchenprodukte in erlesene Kreationen. Wichtig in der Frühlingsküche sind vor allem Pfeffer, Chili, Knoblauch, Ingwer und Majoran, weil sie den Stoffwechsel anregen. Diese Gewürze sind in vielen der natürlichen Gewürzmischungen von Nubassa enthalten.

→ www.nubassa.de

