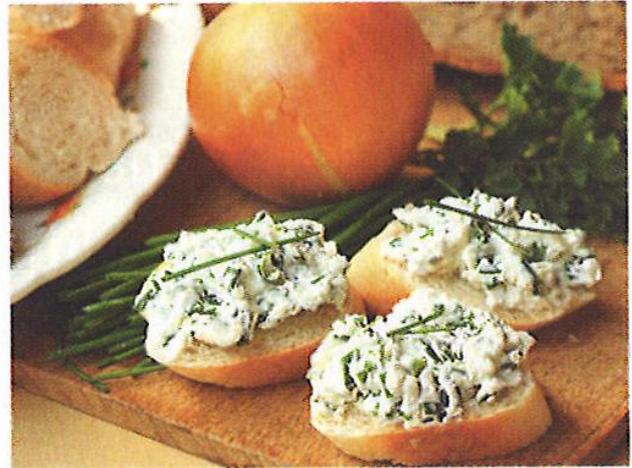


# Die Fleischerei

## Würzige Ideen für die Käsetheke

Frischkäse- und Butterspezialitäten sind ein ganzjähriger Bestandteil in der Käsetheke. Für die schnelle und einfache Zubereitung sowie geschmackliche Abwechslung hat Nubassa, Viernheim, verschiedene exklusive Gewürz- und Früchtemischungen im Sortiment.

Mit dem universell einsetzbaren Kräuterbutter-Gewürzsalz CL und fein geschnittenen Lauchzwiebeln entsteht im Nu der köstliche Kräuter-Frischkäse. Ein besonderes Geschmackserlebnis ist auch der Frischkäse African Dream, zubereitet mit einer exotischen Gewürzmischung und verfeinert mit aromatischen Pfirsich- oder frischen Ananasstückchen. Mit dem Früchte-Mix CL Apfel-Cranberry lässt sich eine köstliche Frischkäse-Spezialität zaubern, die mit einer leicht süßen und fruchtigen Note besonders Kinder begeistert. Für die Herstellung



Nubassa Gewürzwerk GmbH

**Der beliebte Kräuter-Frischkäse lässt sich leicht herstellen.**

pikanter Butterspezialitäten, wie die traditionelle Kräuterbutter, exotische African-Dream-Butter oder Red-Pepper-Butter, präsentiert Nubassa die passenden Gewürzmischungen. Fleisch-, Fisch- oder Gemüsegerichte werden mit diesen Butterkreationen zu Geschmackshighlights. Viele kreative Rezeptideen präsentiert der Hersteller in der Rezeptmappe „Frischkäse- und Butter-Spezialitäten“.

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