

# Die Fleischerei

## Gin- und Wodka-Geschmack ganz ohne Alkohol

Zum 85-jährigen Bestehen stellt das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, raffinierte Neuheiten für den heißen Grill vor. Als neue Marinade glänzt die peppig-fruchtige Quicksoft Ginbury CL/AF mit aromatischen Zwiebeln, fein-fruchtiger Paprika und angesagter Ginnote. Gin überzeugt Genießer mit feiner Aromatik und vielfältiger Einsetzbarkeit. Diese Eigenschaften zeichnen auch die neue Quicksoft-Marinade aus. Harmonisch abgestimmt mit einer dezenten Wacholder- und Gurkennote bringt diese alkoholfreie Kombination moderne Grillkreationen mit würzigem Charakter sowie einer aromatischen Kruste hervor. Saftige Rumpsteaks, rustikale Spieße und andere Barbecue-Variationen werden mit der neuen Marinade zum Partyknüller.

Mit der Quicksoft Bloody-Mary CL erweitert Nubassa die moderne Marinaden-Range. Die rote Grillmarinade mit typischem Tomaten-Wodka-

Aroma, würzigem Sellerie und schwarzem Pfeffer überzeugt durch einen pikanten Wodkageschmack, ganz ohne Alkohol. Die Würzkomposition verwandelt Fleisch, Fisch und Gemüse in ausgewogene Barbecue-Spezialitäten, wie dem Bloody-Mary-Steak oder einem pikanten Tomaten-Früchte-Spieß.

Ergänzt wird diese Trend-Produktlinie durch die Quicksoft-Marinade Honig-Senf CL. Diese Würzkreation mit goldfarbenem Honig und pikantem Senf überzeugt Grillfans durch einen typisch süß-scharfen Charakter. So entstehen auf dem heißen Rost krosse Spareribs, saftige Thunfisch-Steaks und leckere Grillfackeln.

Herzhafte vegetarische Beilagen werden mit dem Quinoa-Mix Rote Bete CL/AF zum begehrten Grillbegleiter. Die Kombination aus nussigem Quinoa, fein-süßlicher Rote Bete und aromatischen Karotten setzt alle vegetarischen Gerichte gekonnt in Szene.



Die Fleischerei  
Ausgabe 05/2018

Die neuen Quicksoft-Marinaden Ginbury CL/AF und Bloody-Mary CL verwandeln Fleisch, Fisch und Gemüse in ausgewogene Barbecue-Spezialitäten, ganz ohne Alkohol.

Nubassa Gewürzwerk GmbH