

# Die Fleischerei

## Würzen leicht gemacht

Ob feurig-pikant, herzhaft oder süß, mediterran oder bayerisch – Kräuter und Gewürze verleihen Wurst- und Fleischwaren den passenden Geschmack und eine ansprechende Optik. Gewürzhersteller bieten dafür perfekt aufeinander abgestimmte Gewürzmischungen an. *Die Fleischerei* stellt neue Produktideen vor.

► **Wurst- und Fleischwaren** mit besonderen Geschmacksnoten, aber auch überregionale und ausländische Spezialitäten, stehen bei Verbrauchern hoch im Kurs. Ein unverwechselbares Geschmacksprofil ist gewünscht. Dabei sind jedoch allergene Stoffe wie Senf und Sellerie sowie deklarationspflichtige Zusatzstoffe wie Glutamat und Lactose verpönt. Natürlich sollen die Gewürze und Zutaten sein, perfekt im Geschmack und ansprechend in der Optik.

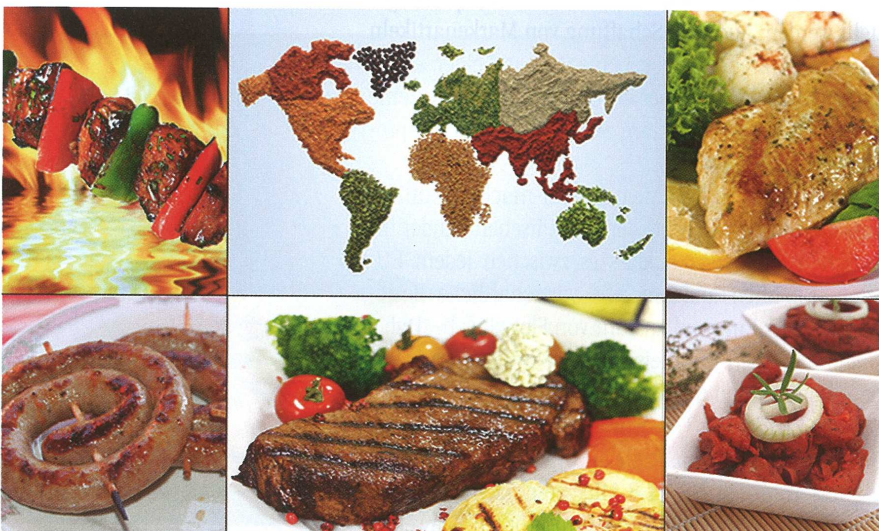
Die Gewürzhersteller kommen diesen hohen Ansprüchen nach und bieten den Fleischverarbeitern eine große Auswahl an neuen Würzideen und fertigen Gewürzmischungen sowie Marinaden und Flüssigwürzungen an. Fleischer haben es damit leicht, Fleisch- und Wurstwaren gleichbleibend in Qualität, Konsistenz, Optik und Geschmack herzustellen.

*Die Fleischerei* stellt nachfolgend würzige Produktideen verschiedener Hersteller vor:

### Geschmackliche Weltreise

Exotische Geschmackserlebnisse und internationale Speisen begeistern Feinschmecker nicht nur in fernen Ländern. Ethnic Food hat sich als Trend etabliert, denn immer mehr Genießer wünschen sich den typischen Geschmack der ausländischen Spezialitäten in heimischen Küchen. Das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, nimmt mit seinen vielfältigen Produkten Geschmacksentdecker mit auf eine kulinarische Weltreise nach Bangkok, Madagaskar, Afrika, Mexiko, Tennessee, Kentucky und weitere Regionen. Die landestypischen Marinaden verleihen den Fleisch-, Fisch- und Gemüsespezialitäten einen brillanten Glanz, einen feinzügigen Geschmack und eine stabile Frischhaltung.

Internationale Wurstkreationen, wie die ungarische Teufli-Wurst, afrikanische Boerewors, südosteuropäische Sucuk, französische Merguez oder spanische Chorizo ergänzen die begehrten deutschen Bratwurstklassiker. Die Geschmacksreise setzt sich mit den Nubassa-Grill- und -Bratengewürzen fort und entführt die Feinschmecker in weitere exotische Länder. Ob China, Brasilien, Kanada, Italien oder Griechenland – die geschmackliche Vielfalt der Produkte lässt keine kulinarischen Wünsche offen, so der Hersteller. Natürlich muss der bewusste Feinschmecker nicht auf diese Spezialitäten verzichten, denn Nubassa bietet in der CL-Linie Produkte ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen an.



Mit landestypischen Marinaden, internationalen Wurstkreationen oder Grill- und Bratengewürzen gehen Geschmacksentdecker auf kulinarische Weltreise.