

Die Fleischerei

Edler Schokogeschmack, leicht scharf



Nubassa

Die neue Festtagsmarinade „Schoko-Chili CL“ verleiht edlen Fleischgerichten einen schokoladigen Geschmack und eine leichte Schärfe.

Die Vorweihnachtszeit entführt Feinschmecker in eine köstliche Welt mit würzigen und verlockend aromatischen Düften. Besonders die Fleischspezialitäten mit Wild, Geflügel, Lamm und Rind sind für viele Feinschmecker ein Highlight der Winter- und Feiertage. Zur Veredelung dieser Fleischsorten präsentiert das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, die neue Quicksoft-Marinade

„Schoko-Chili CL“. Sie zaubert mit edler Schokoladennote und feinen Chiliflocken exquisite Speisen.

Das besondere Aroma entfaltet sich bereits während der Zubereitung köstlicher Kreationen. Die harmonisierende Kombination aus schokoladigem Geschmack und leichter Schärfe garantiert besondere Genussmomente. Eine fein nussige Note erlangen Menüplaner, indem sie die zubereiteten Schoko-Chili-Variationen mit weißem Sesam verfeinern.

„Schoko-Chili CL“ ist frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Allergenen. Die Marinade, mit ungehärtetem Fett, reinem Meersalz und erlesenen Gewürzen, verleiht dem Fleisch eine ansprechende Optik und einen außergewöhnlichen Glanz. Zudem stabilisiert sie die Haltbarkeit und Frische des Fleisches. www.nubassa.de