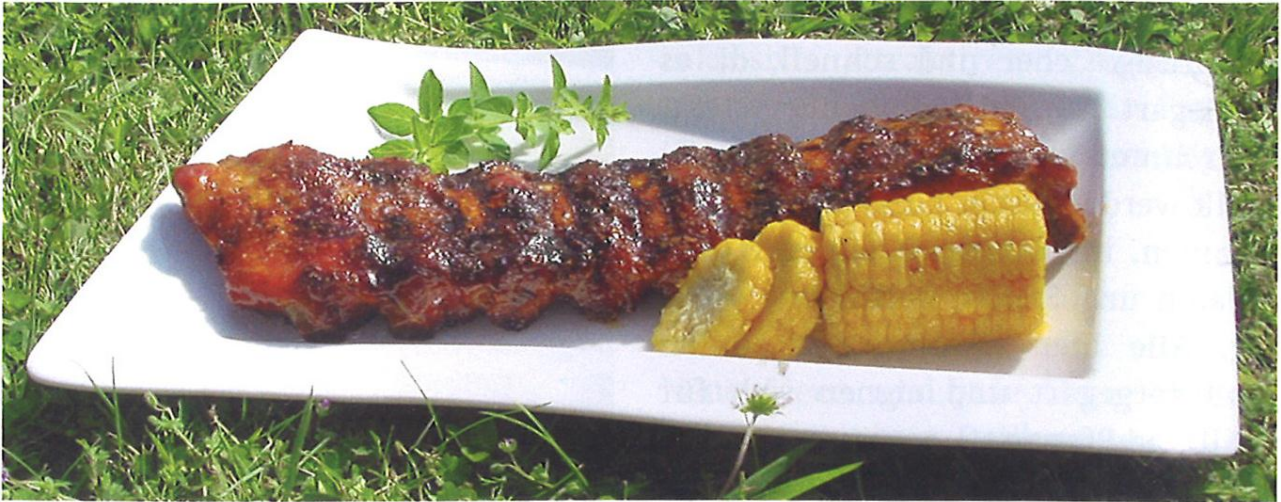


# Die Fleischerei



Die in über 60 Geschmacksrichtungen erhältlichen Quicksoft-Marinaden sorgen bei Grillspezialitäten für die richtige Würze.

Nubassa

## Bunte Gewürzvielfalt

Für ein kulinarisch abwechslungsreiches Fußballfest bietet das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, eine Vielzahl an bunten Grill- und Bratengewürzen, Marinaden, Grillölen, Hackfleischwürzungen und Fix-Saucen zur Herstellung französischer Spezialitäten. Die in über 60 Geschmacksrichtungen erhältlichen Quicksoft-Marinaden verwandeln Fleisch- und Fischspezialitäten sowie vegetarische Gerichte in internationale, regionale und saisonale Schlemmereien. Mit den vielseitig einsetzbaren Quicksoft-Marinaden, wie „Provence Classic“, „Kräuter der Provence“ und „Pariser Zwiebli“, gelingen Grillexperten landestypische Gerichte zur Fußball-EM in Frankreich.

Darüber hinaus bietet Nubassa exklusive Gewürzmischungen in über 70 verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Den exquisiten Geschmack Frankreichs zaubern Köche

mit „Gewürzsalz Provencale“, „Pariser-Pfeffer“ oder „Parisienne“ auf heimische Teller. Aber auch die regionalen Spezialitäten hierzulande kommen nicht zu kurz, denn ob Braten, Steaks oder Spieße – ausgefallene Würzmischungen verwandeln diese Gerichte in delikate Köstlichkeiten.

Neben marinierten und fein gewürzten Spezialitäten dürfen Bratwürste als Grillklassiker nicht fehlen. Beliebt sind sowohl klassische Sorten, wie Nürnberger Bratwurst, als auch die französische Merguez. Wurstliebhaber finden im breiten Nubassa-Sortiment eine Vielzahl an Gewürzmischungen, Komplettwürzungen und Gütezusätze für regionale und internationale Wurst-Spezialitäten.

Darüber hinaus hat der Hersteller Convenience-Produkte im Sortiment, die eine schnelle und einfache Herstellung von kalten und warmen Gerichten ermöglichen.

Viele der Produkte sind ohne deklarationspflichtige Allergene (AF) und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen (CL).