

Die Fleischerei Sonderheft Catering

Raffinierte Würzungen

Das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, empfiehlt für das Belegen raffinierter Canapés die Gewürzzubereitung „Italienische Leberwurst Caprese CL/AF“ für feine Pâté-Kreationen. Die Variante Tomate-Mozzarella-Pâté punktet mit aromatischen Zwiebeln, feinem Pfeffer, leicht-scharfem Ingwer und würzigem Basilikum. Raffiniert zubereitet mit sonnengereiften, getrockneten Tomaten und fein-cremigem Mozzarella entstehen ausgefallene Buffet-Häppchen.

Köstlich und ansprechend sind unter anderem die Medaillon-Spieße, mariniert mit Quicksoft Bloody-Mary CL. Die raffinierte Würzmarinade mit Tomaten-Wodka-Aroma, würzigem Sellerie und schwarzem Pfeffer überzeugt durch einen pikanten Ge-

schmack, ganz ohne Alkohol. Die Marinadenkreation verwandelt Fleisch, Gemüse und Fisch in pffiffige Fingerfood-Spezialitäten. Ergänzt wird die Marinaden-Range durch die Quicksoft Ginbury CL/AF mit Zwiebeln, Paprika und feiner Gin-Note, sowie der Quicksoft Honig-Senf CL mit Honig und pikantem Senf.

Mit dem Quinoa-Mix Rote Bete CL/AF gestalten Caterer herzhaftere Fingerfood-Variationen, bei denen nicht nur Vegetarier auf ihren Geschmack kommen. Ein besonderer Leckerbissen sind die Quinoa-Bällchen und mundgerechten Burger-Patties. Sie überzeugen durch ihre Kombination aus nussigem Quinoa, fein-süßlicher Rote-Bete und aromatischen Karotten.



Die mediterrane Pâté-Kreation mit getrockneten Tomaten und fein-cremigem Mozzarella macht Canapés zu einem feinen Leckerbissen.

Nubassa Gewürzwerk GmbH