

# Die Fleischerei Sonderheft Catering

## Vielseitige Leckereien

► **Die Cateringbranche** verzeichnet seit Jahren hohe Zuwachsraten. Vor allem für Fleischereien kann der Partyservice ein profitables Zusatzgeschäft sein. Mehr denn je wird aber der Ideenreichtum über Erfolg oder Misserfolg entscheiden.

### Köstlichkeiten ohne E-Nummern

Ein attraktives Angebot für die Herstellung von Convenience-Spezialitäten sowie eine Vereinfachung der Arbeitsprozesse sind entscheidend für Menüplaner. Ob Heiße Theke, Catering oder Partyservice, bei Feinschmeckern sind hohe Qualität und ein vielseitiges Angebot, von der traditionellen Hausmannskost bis hin zur mediterranen oder exotischen Küche, gefragt. Genau hier setzen die neuen und trendgerechten Quicksoft-Marinaden von Nubassa, Viernheim, an.

Die Quicksoft-Marinade Ginger CL mit fruchtig-aromatischen Ingwerstückchen und feinen, exquisiten Gewürzen überzeugt durch ihre prickelnde Schärfe. Durch das Zusammenspiel der Geschmackskomponenten werden Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte in exotische Kompositionen verwandelt.

Die Quicksoft-Marinade Cemen CL eignet sich zur Veredelung von

Lamm-, Geflügel- und Rinderspezialitäten sowie für orientalische Gerichte. Durch das delikate Miteinander von Bockshornklee, Kreuzkümmel und Zimt erleben Genießer den Flair des Orients.

Die Quicksoft-Marinade Wasabi CL mit echtem japanischen Meerrettich wird die Geschmacksnerven der Feinschmecker begeistern, denn eine pikante Geschmacksnote sowie eine aromatische Schärfe machen Rindfleisch- und Geflügelgerichte zu unvergesslichen Menühighlights.

Die Quicksoft-Marinade Schoko-Chili CL mit edler Schokoladennote und feinen Chiliflocken zaubert exquisite Spezialitäten. Die harmonisierende Kombination aus schokoladigem Geschmack und leichter Schärfe garantiert unvergessliche Genussmomente.

Die Marinaden mit ungehärtetem Fett, reinem Meersalz und erlesenen Gewürzen verleihen dem Fleisch eine ansprechende Optik, einen außergewöhnlichen Glanz, zudem stabilisieren sie die Haltbarkeit und Frische des Fleisches, so der Hersteller. Und das Beste: Diese Kreationen sind frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Allergenen.

In einer kürzlich vom DFV veröffentlichten Studie erwarten mehr als 40 Prozent der Fleischereien, dass die ohnehin große Bedeutung des Party- und Cateringservices in den nächsten Jahren weiter zunehmen und dabei noch vielseitiger wird. Kreative Produktideen, die sich mit wenig Aufwand gut umsetzen lassen, helfen dem Fleischer dabei, dieses für ihn wichtige Zusatzgeschäft wirtschaftlich und vielseitig zu bedienen.



Nubassa