

Nubassa Gewürzwerk

Würzige Marinaden für aromatische Grillkreationen

Die würzige Quicksoft-Marinade Lemon-Pepper CL/AF mit echtem Lemongras und schwarzem Pfeffer eignet sich für Grillkreationen mit einer fruchtig-würzigen Note, sowie einer leckeren aromatischen Kruste. Saftige Schwertfischsteaks, Pangasius im Speckmantel und andere werden mit der neuen Marinade zum Food-Trend. Mit der Quicksoft Thai Chili CL/AF erweitert Nubassa die moderne Marinaden-Ränge. Diese Würzcreation mit scharfem Chili, aromatischer Paprika und schwarzem Pfeffer überzeugt Grillfans durch einen feurig-würzigen Charakter. So entstehen auf dem heißen Rost saftige Lachs-Peperoni-Spieße und würzige Thunfisch-Steaks.

Ergänzt wird diese Produktlinie durch die Quicksoft Winzergold CL/AF. Die goldgelbe Grillmarinade, mit lieblichem Wein, aromatischen Zwiebeln und feinen Kräutern, verwandelt Fisch und Meeresfrüchten in angesagte Barbecue-Spezialitäten mit vollmundig-pikantem Geschmack. Neue Rezeptvorschläge für Grillspezialitäten gibt es bei den Außendienst-Mitarbeitern von Nubassa oder auf Anfrage per E-Mail: info@nubassa.de



Mit der Marinade Thai Chili CL/AF können zum Beispiel saftige Lachs-Peperoni-Spieße auf dem heißen Rost zubereitet werden.