

fleisch magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Nubassa: Mit feurigen Spezialitäten im heißen Rhythmus Brasiliens

Anpfiff zur Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien und zur diesjährigen Grillsaison. Für diese großen Ereignisse präsentiert das Nubassa Gewürzwerk hochwertige Produkte für die Zubereitung von Spezialitäten ganz im Zeichen Brasiliens. Die Höhepunkte auf dem Grill sind natürlich die typisch brasilianischen Bratwürste „Linguicas“, die Spieße „Churrasquinhos“ und verschiedene marinierte Steaks.

Inspiziert durch die ländertypischen Geschmacksrichtungen hat das Nubassa Gewürzwerk zwei neue Quicksoft-Marinaden entwickelt.

Inspiziert durch die ländertypischen Geschmacksrichtungen hat das Nubassa Gewürzwerk zwei neue Quicksoft-Marinaden entwickelt.

Quicksoft Copacabana CL eignet sich hervorragend zur Veredelung von Lamm-, Geflügel- und Rinderspezialitäten sowie für südamerikanische Gerichte. Fruchttige Mango und eine feine Apfel-Orangen-Zimtnote verleihen ihr einen aromatischen, frischen Geschmack. Dank rotem Paprika und schwarzem Pfeffer erhält die Kreation eine würzige Schärfe. Die rauchige Barbecue-Note rundet diese brasilianische Komposition ab.

Quicksoft Brasil 2014 CL mit Paprika, Knoblauch, Pfeffer und verfeinert mit Grill- und Raucharomen ist eine typisch südamerikanische Würzcreation mit pikanter Geschmacksnote.

Als Highlight bietet Nubassa drei neue Quicksoft-Marinaden von würzig bis feurig in den Deutschland-Farben Schwarz/braun, Rot und Gold an: Schoko-Chili CL mit feinem Schokoladen- und pikantem Chiligeschmack, Salsa CL mit einer Tomaten-Paprika-Chilinode und Ginger CL mit fruchtig-pikantem Ingwer. Die qualitativ hochwertigen Quicksoft-Marinaden erfüllen die aktuellen Verbraucherwünsche nach mehr Transparenz, so dass unter der Marinade das Fleisch erkennbar ist. Sie sind ohne E-Nummern, ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.

Die drei brasilianischen Würz-mischungen, Brasilia-Gewürzsalz, Rio-Mix CL und Samba-Mix CL, entführen Genießer in das Land der heißen Rhythmen und des feurigen Temperamentes. Ob Fleisch-Spieße, Steaks oder Pfannengerichte diese Würzvariationen zaubern brasilianische Spezialitäten im Handumdrehen.

Neben marinierten und fein gewürzten Spezialitäten dürfen die Grill-Klassiker, die brasilianischen Linguicas, natürlich nicht fehlen. Die Stürmer sind in dieser Grill-Saison die feurig-scharfen Teufli-Bratwürste mit Chili, Pfeffer und Paprika. Ob gegrillt, in der Pfanne angebraten oder als wichtigste Zutat des brasilianischen Nationalgerichts „Feijoada“, die Würstchen punkten sowohl bei großen, als auch kleinen Genießern.

Ein besonderes Highlight für die exotische Küche ist die neue Panade-Fix CL Kokos. Diese Komplett-Panade mit echten Kokosflocken verleiht Fisch- und Fleischgerichten eine exotische, frische Note und eine krosse Hülle. Die Panade ist glutenfrei.

Für die attraktive und farbenfrohe Thekenpräsentation erhalten Kunden von Nubassa brasilianische Rezepte, ansprechende Werbemittel, wie z.B. Thekenschilder und Plakate, sowie ein WM-Fan-Paket mit Schal, Autofahne und Cowboyhut. ■