

fleisch

magazin

Internationale
Fachzeitschrift für
die Fleischwirtschaft

Nubassa Gewürzwerk

Verführerische Festtagsspezialitäten

Edle Fleischspezialitäten von Wild, Geflügel, Lamm und Rind sind für viele Feinschmecker das Highlight der Winter- und Feiertage. Zur Veredelung dieser Fleischsorten bietet das Nubassa Gewürzwerk eine Vielzahl angesagter Würzmarinaden.

Neu präsentiert der Gewürzspezialist die Trend-Marinade Quicksoft Kalamansi CL/AF. Die süß-herbe Frucht Kalamansi, eine Kreuzung aus Kumquat und Mandarine, eignet sich für trendige Menükreationen. Aus dieser exotischen Frucht hat Nubassa, in Verbindung mit würziger Curcuma und feinabgestimmten Gewürzen, die neue Quicksoft-Marinade Kalamansi CL/AF kreiert.

Mit der Quicksoft Karibik Dream CL/AF erweitert Nubassa die moderne Marinaden-Range. Die fruchtig-raffinierte Würzsauce, ebenfalls mit der Newcomerin Kalamansi, wird mit Zimt, Nelken, Ingwer und einer Bratpfelnote verfeinert. Insbesondere damit gewürzte Braten- und Pfannengerichte überraschen die Sinne und passen perfekt in die herbst-weihnachtliche Zeit.

Ergänzt wird diese Trend-Produktlinie durch die Quicksoft Tandoori-Masala CL/AF. Korianderblätter, Kreuzkümmel, Ingwer und Muskat, die typischen indischen



FOTO: NUBASSA

Die Vorweihnachtszeit entführt Feinschmecker in eine wunderbar würzige und verlockende Geschmackswelt.

Gewürze, lassen Genießer in die Geschmackswelt Indiens eintauchen. Dank dieser würzig-scharfen Marinade entstehen pikante Pfannenspezialitäten mit authentischem Geschmacksprofil.

Das Gewürzwerk präsentiert viele Rezeptvorschläge für die kommenden Festtage, die bei den Außendienst-Mitarbeitern oder direkt per E-Mail angefordert werden können.