

Herbstliche Gaumenfreuden

Datum 28.07.2016 | Rubrik: [Gewürze & Zusätze](#) | Ort: Viernheim

Nach dem Sommer ist vor dem Herbst. Dann stehen wieder deftigere Gerichte auf dem Speiseplan. Dafür führt das Nubassa Gewürzwerk eine Reihe von geschmacklich ausgefallenen Produkten und Rezepten. Für deftige Braten und raffinierte Pfannengerichte gibt es etwa die bunten Quicksoft-Marinaden und vielfältige Bratengewürze. Ein Beispiel dafür ist ein fruchtig-herzhafter **Apfel-Cranberry-Braten**, gefüllt mit Früchte-Mix Apfel-Cranberry CL/AF und mariniert mit Quicksoft Pfeffer-Rahm CL/AF. Die rote, leicht pikante **Würzmarinade** ist frei von E-Nummern und deklarationspflichtigen Allergenen. Grüner Pfeffer, Chili und Paprika sorgen für die richtige Würze. Zusätzlich entsteht durch Zugabe von Flüssigkeit leicht eine cremige Sauce.

Einen herbstlichen Zauber erleben Feinschmecker auch mit dem deftigen **Heide-Braten**, gefüllt mit Broccoli-Gemüse-Mix CL/AF. Das Bratengewürz Heide-Braten Grün CL/AF mit verkapseltem Speisesalz, Pfeffer, Zwiebeln und Lauch verleiht Fleischspezialitäten eine ideale Würznote. Die Gemüsefüllung aus Broccoli, Karotten und Pilzen harmoniert perfekt dazu. Die **Hähnchenpfanne „Herbstzauber“** mit Quicksoft Apfel-Wein CL/AF und frischem Hokkaido-Kürbis passt ebenso in die goldene Jahreszeit. Die fruchtig-spritzige, leicht pikante, gelbe Würzsauce, mit echten Apfelfruchtstückchen, Pfeffer, Ingwer und einer leichten Weinnote garantiert Genuss.

Ebenfalls neu ist der flüssige, fermentierte **Gewürzextrakt** Nubalan Ferm CL/AF, der den Geschmack von Fleischwaren aller Art intensiviert und zudem auf natürliche Weise optimal das Wachstum von Mikroorganismen hemmt. Für exquisite und farbenfrohe Gerichte erhalten Kunden von Nubassa zudem viele leckere herbstliche Rezepte. www.nubassa.de



Foto: shutterstock/marco mayer

Quelle: Nubassa Gewürzwerk
Autor: mth/Fleischer-Handwerk