

## Mariniertes Grillfleisch „indischer Art“

Das Nubassa Gewürzwerk bringt mit seinen neuen Würzmarinaden einen Hauch Indien auf den Grillrost. Die rötlich-braune Quicksoft-Marinade „Tandoori-Masala“ enthält Gewürze wie Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer und Muskat und passt gut zu saftigen Hähnchensteaks oder Gemüse-Fleisch-Spießen. Die bräunliche Marinade „India Masala“ enthält Kreuzkümmel, Zimt, Chili und Ingwer. Durch das leicht pikante Aroma passt die Würzmarinade ideal zu Hähnchenschenkeln und vegetarischen Grillgerichten. Auch Pfannengerichte lassen sich so fix marinieren. Scharf angebraten lassen sich im Nu leckere Gerichte zaubern. Das indische Gewürzsalz „Hara Masala“ ergänzt die Produktlinie. Es enthält grünen Chili, gemahlene Koriandersamen, Minze und Kokos. Durch die pikant-würzige Note sowie aromatische Schärfe harmonisiert es gut zu Rind- und Geflügelfleisch, Bratwurst und Frikadellen.

➔ [www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)



Die flüssigen Würzmarinaden von Nubassa basieren auf einer speziellen, ungehärteten Öl-Fett-Mischung und sind im 3-kg-Eimer erhältlich. Pro Kilo Fleisch sind etwa 40 bis 60 g Würzmarinade nötig.