

Fleischmagazin

Internationale Fachzeitschrift für die Fleischwirtschaft

Nubassa Gewürzwerk

Neue Marinadenlinie für das Grilljahr 2022

Die neue Grillsaison steht vor der Tür. Die Firma Nubassa startet dieses Jahr nicht nur mit neuen Geschmacksrichtungen, sondern auch mit einer völlig neu entwickelten Marinadenlinie, den „Quicksoft Pure“-Würzmarinaden.

Alternative Ernährungstypen mit dem Fokus auf hochwertige und nachhaltige Inhaltsstoffe stehen immer mehr im Mittelpunkt. Mit der „Quicksoft Pure“-Linie werden diese Kundengruppen Nubassa zufolge gezielt angesprochen. „Diese Marinaden stehen für die perfekte Geschmacksveredelung ohne Palmfett, jegliche Zusatzstoffe, Allergene, E-Nummern, Würze, Hefeextrakte und Aromen“, so das Unternehmen.

Die Produktlinie basiert laut Hersteller auf Rapsöl mit besonders viskosen Eigenschaften und kommt ganz ohne Palmfett aus. Die bekannte „Quicksoft-Qualität“ ist Nubassa zufolge garantiert. „Die 'Quicksoft Pure'-Produkte überzeugen durch eine ansprechende Optik, hervorragende Haftung und geringe Zugabemenge, das bedeutet purer Geschmack ohne Kompromisse“, so das Unternehmen.



„Magische Momente“ verspricht Nubassa mit dem „Quicksoft Pure Magic Pepper CL/AF“ mit schwarzem und weißem Pfeffer, Lavendelblüten, Muskat und Kräutern.

Magische Momente verspricht Nubassa mit dem „Quicksoft Pure Magic Pepper CL/AF“ mit schwarzem und weißem Pfeffer, Lavendelblüten, Muskat und Kräutern. Für Fans der feurigen Küche garantieren die „Quicksoft Pure Dragon Spice CL/AF“ und „Quicksoft Pure Hot BBQ CL/AF“ laut Hersteller pikant-scharfe Geschmacksmomente mit

einzigartigem Würzcharakter. Die süß-rauchige Note der „Quicksoft Pure Sweet BBQ CL/AF“ mit Honig, Chili und Paprika spreche demgegenüber besonders die Geschmacksknospen der typisch amerikanischen BBQer an. Mit den Kräutern der Provence zaubere die „Quicksoft-Pure Herbs & Wine CL/AF“ exquisite Grillspezialitäten mit französischem Flair.