



Nubassa: Fenchel-Orange

Die hier beschriebene Gewürzmischung ist ein Produkt aus Fleisch und Pfeffer hergestellt ist und insbesondere mit Rosmarin, Ingwer und einem Hauch von Zitrusfrüchten abgemischt wurde.

Grill & Chill

Raffiniert gewürzt mit den Quicksoft®-Marinaden von Nubassa werden Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch, Fisch oder Grillkäse zu Stars in der Theke. Über 60 Geschmacksrichtungen, exotisch, fruchtig, rauchig-scharf oder fein-würzig, stehen zur Wahl, z. B. Chimichurri, Black Magic oder Salsa Nuevo. Neu ist die aromatisch-fruchtige Marinade Quicksoft® Fenchel-Orange CL/AF mit angenehmer Orangenote und einem Hauch Fenchel. Alle sind ungekühlt haltbar und bestehen aus ungehärteten Fetten, Meersalz und ausgewählten Gewürzen. Sie verleihen dem Grillgut eine ansprechende Optik und einen besonderen Glanz. Zudem stabilisieren sie die Haltbarkeit und Frische der Grillkreationen. Für Gesundheitsbewusste gibt eine mit CL und AF gekennzeichnete Linie mit Produkten, die keine deklarationspflichtigen Allergene, zugesetztes Glutamat und künstliche Farb- und Konservierungsstoffe enthalten.

Neu in der 40 Jahre umfassenden Geschichte sind die beiden Geschmacksrichtungen Mango-Bergamotte und die gebräunliche Zitrusmarinade Apfel-Orange und Black Chicken Style. Mit fruchtigen Noten weist die erste neue Sorte Sommergelbe. Dafür wurden Apfelsäure und gereinigte Zitrusabfälle mit Schwarzkümmel, Rosmarin und Paprika kombiniert. Ein Hauch Orangensaft rundet die Komposition ab. Sie eignet sich zum Marinieren von Grillgerichten wie vom Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch und Gemüse. Black Chicken Style bringt es den Geschmack eines Bratfischers an. Dem aromatischen Apfel-Paprika, Curry, Rosmarin und Chili hat sich nichts Added. Die zweite Mischung passt zu Geflügel und Gemüse Spezialitäten. In beiden Marinaden sind die Kräuter und Gemüse feingehackte. Die Geflügel eignet sich am. Die Marinaden gibt es in 2,5 und 4,5 kg Gebinde. Rezepturen finden Sie immer auf der Plattform „nubassa“. Bergamotte und Chicken Wings am Grill oder ein herrliches Schweinefleisch mit der frischen Apfel-Orange Marinade.

Ein Hauch von Obst verleiht Rosmarin, wenn Bergamotte, Paprika oder Curry-Paprika mit dem neuen Sortiment® Geflügel-Steak Style v.d.B. von der Hand erstellt werden. Wenn es eine



Alternative zum Grillen gibt, ist die Wahl bei Grillzubehörungen mit Grillen und mit weiter steigender Tendenz auf einen Grillen. Mit dem neuen Geflügel-Steak Style v.d.B. verbindet eine Brücke zwischen Mangel- und Standard und bringt es den unterschiedlichen Kunden in die Fleischtheke. Das aromatische Gewürz mit einem vom Kräuteranteil verfügt über eine Vielfalt an Gewürzen und punktet in der Theke durch seine Optik. Geschmacklich eignet es sich gut für Fleischgerichte, Gemüse und Fisch. In einer anderen, nicht weniger feinschmeckende Geschmacksrichtung gibt die Unternehmung mit dem Sortiment® Bratfisch-Steak v.d.B. einen tollen, gelben Gewürz mit grobem Kräuter und geröstetem Knoblauch. Der würzige Geschmack nach Knoblauch mit einem Pfeffer note passt zu Schwein und Geflügel.

Ein weiteres Fachthema zur Grillkultur 2023 liegt in der Kombination der Angebote im Metz. Wie beim Grill-Club und Grillfeste mit

Nützliche Links

- www.nubassa.de / www.fleisch-gewuerze.de / www.direkter food service.de / www.fleisch.de / www.fleisch.de /
- www.margarita.com / www.nubassa.de/flyer /
- www.rpg.de / www.von-horn.com



Der Gewürzspezialist

für exzellente & individuelle Gewürzmischungen, Marinaden und technologische Zusatzstoffe in hochwertiger Qualität.

www.nubassa.de