

## Geschmackliche Vielfalt seit 90 Jahren

Seit 90 Jahren produziert das Nubassa Gewürzwerk aus Südhessen innovative Produkte zum Würzen und Verfeinern von Lebensmitteln.

Nubassa ist der Spezialist für exzellente, individuelle Gewürzmischungen, Marinaden und Zusatzstoffe, so die Firma. Durch die kontinuierliche Entwicklung modernster Produkte unter der Berücksichtigung traditioneller Handwerkskunst ist das Familienunternehmen der starke Partner an der Seite der Metzgereien, Fleischeereien, Hof- und Direktvermarkter, verspricht Nubassa.

Nubassa ist nach IFS Food-Standard, ISO 9001 und ISO 22000 zertifiziert. Aus den Kostbarkeiten der Natur entstehen bedarfsgerechte und

anwendungssichere Gewürzmischungen und Compounds, u.a. für die Fleisch- und Wurstverarbeitung. Vor allem Nachhaltigkeit und qualitativ hochwertige Rohstoffe werden von der Kundschaft immer mehr nachgefragt. So bietet Nubassa eine Vielzahl von CL/AF-Produkten an (frei von deklarationspflichtigen Allergenen, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern u.a.).

Durch zertifizierte Produktionsabläufe und eine hohe Automatisierung möchte sich der Hersteller den hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie und den individuellen Bedürfnissen des Marktes stellen. Ein Team von Lebensmitteltechnologien entwickelt permanent und individuell Pro-



dukte und Rezepturen, um diesen Anforderungen gerecht zu werden. Gerne berät das Team von Nubassa telefonisch oder auch vor Ort. Im B2B-Online-Shop können Sie die Produkte bestellen. [nubassa.de](http://nubassa.de)

## Leistungen und Marken

Leistungen und Marken

Leistungen und Marken

Leistungen und Marken



Fotos: Werkfoto