



Nubassa

Fisch und Meeresfrüchte

Für perfekte Meeresköstlichkeiten!

- Vielfalt und Abwechslung
- Knusprige & krosse Spezialitäten
- Stabilisierung der Haltbarkeit
- Hervorragende Haftung

- Viele Produkte sind frei von:
- E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen







Trockenwürzungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
534000 .001	Nuba-Kräuter-der-Provence CL/AF Rosmarin, Majoran, Thymian, Bohnenkraut		591700 .001	Backfisch CL/AF Pfeffer, Ingwer, Zwiebeln und Thymian	
566000 .001	Nuba-Zitronen-Pfeffer G CL/AF Pfeffer, Zitrone, Curry und Petersilie		593101 .001	Nuba-Red-Pepper-Grilled CL Pfeffer, Paprika, Zwiebeln und Muskat	
566500 .001	Nuba-Zitrona CL/AF Zitronenaroma auf Trägerstoff Dextrose		593600 .001	Nuba-Provence CL/AF Hagelsalz, Pfeffer, Zwiebeln, Koriander, Paprika	
590101 .001	Nuba-Samba-Mix CL/AF Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Muskat		593900 .001	Nuba-Montanara-Grillwürzer Verkapseltes Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Muskat, Rotweinnote	
590102 .001	Nuba-Pariser-Pfeffer CL/AF Pfeffer, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch		599100 .001	Nuba-Honig-Senf-Gewürz CL Senf, Curry, Dill, Honignote	
590300 .001	Nuba-Pfeffer-Mix CL/AF Weißer und schwarzer Pfeffergrieß		599500 .001	Nuba-Knoblauch-Pfeffer G CL/AF Verkapseltes Speisesalz, Pfeffer, Curry, Petersilie, Knoblauch	
591600 .001	Räucherfisch AF Pfeffer, Knoblauch, Kräuter der Provence		599505 .001	Nuba-Knoblauch-Pfeffer R/AF Verkapseltes Speisesalz, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter	

Quicksoft-Marinaden (Zugabe 40 – 60 g/kg)

850000 .005/.131	Quicksoft Pußta CL/AF würzig-feurig mit Paprika und Knoblauch		855210 .005/.131	Salsa Nuevo CL/AF pikant, mit Tomate, Chili und Paprika Zugabe 120 – 150 g/kg	
852800 .005/.007	Quicksoft Thai Chili CL/AF mit Sichtgewürzen und feurig-scharfer Würznote		858100 .005/.131	Kräuter-Knobi Grün Knoblauch- und Pilznote, grüne Kräuter	
853210 .001	Golden Africa CL/AF fruchtig-würzig, mit einer Apfel-Orangennote Zugabe 80 – 120 g/kg		858200 .005/.131	Kräuter-Knobi Gelb typische Knoblauch-Pilznote, hoher Anteil feiner Kräuter	
853211 .005	African Fire CL/AF pikant mit Chili, Zimt, Apfel und Orange Zugabe 80 – 120 g/kg		858400 .005/.243	Bärlauch CL würzig mit feiner Bärlauchnote	
853213 .005	Exotic Lemon CL/AF mit Ingwer, Zitrone und natürlichem Kalamansi-Aroma, Zugabe 100 g/kg		859000 .005/.131	Knoblauch CL/AF pikant mit herzhafter Knoblauchnote	
853300 .005/.007	Hot-Pepper CL/AF pikant mit Chili, Pfeffer und Koriander		859200 .005/.131	Kräuterbutter CL mit Knoblauchnote und hohem Anteil an feinen grünen Kräutern	
853350 .005/.131	Lemon Pepper CL/AF -mit Lemongras- mit sichtbaren Kräutern und Lemongras, fruchtig- pikant und pfeffer-betont		859300 .005	Dijon-Kräuter CL pikant, mit hohem Kräuteranteil herzhafter Senfnote	
853700 .005/.131	Verdi CL/AF mit feinen Kräutern und Kräuterbutternote		859310 .005/.131	Honig-Senf CL mit Sichtkräutern, feine Honig-Senf-Note Zugabe 80 – 100 g/kg	
854200 .005/.131	Butter CL/AF typisch würzig-pikanter Geschmack nach Barbecue und Butter		859400 .005/.131	Kräuter der Provence CL/AF hoher Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern	
854800 .005/.131	Brazil-Pepper CL/AF süßlich-scharf, mit roten Beeren Zugabe 70 – 90 g/kg		859421 .005	Rosmarin-Zitrone CL/AF mit Rosmarin, Paprika, Zitrone und Meersalz Zugabe 80 – 100 g/kg	

Panaden

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
539000 .001/.017/ .027	Panade-Fix Pfeffer, Zwiebeln und Lauch		539200 .059	Panade-Fix Rot Gewürze	
539001 .001	Panade-Fix -glutenfrei- CL/AF Reismehl und Gewürze		539300 .059	Panade-Fix Gelb Gewürze	
539100 .001/.010/ .059	Panade-Fix Bunt Gewürze und Kräuter		539801 .001	Naßpanade-Fix ungewürzt CL	


Dekorwürzungen

590000 .001	Universa-Gewürzmischung CL Senf, Karotten, Zwiebeln	
590705 .001	Calypso-Gewürzmischung geschroteten Spezial CL/AF	
595300 .001	Nuba-Dekora-Mix CL Paprika, Zwiebeln, Sesam, Petersilie	

Grillöle

559000 .023/.036	Grillöl „La Finesse“ CL/AF Paprika, Zwiebeln, Kümmel	
559200 .023	Grillöl Hell CL/AF mit Butteraroma CL/AF	
559400 .023/.036	Grillöl „La Finesse“ mit Pfeffer, Muskat und Kümmel	

Zum Pökeln

423300 .001/.004	Nuba-Roh-Pök WL/PH CL/AF Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Raucharoma	
----------------------------	--	---



Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .004 = 10 kg Eimer, .005 = 3 kg Eimer, .010 = 7 kg Eimer, .017 = 8 kg Eimer, .023 = 5 kg Kanister, .027 = 4 kg Eimer, .036 = 0,9 kg Flasche, .059 = 3,6 kg Eimer, .131 = 5,7 kg Eimer

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

Forelle geräuchert

Zutaten:

100 kg Forellen, ohne Innereien, gewaschen
1,8 kg **Räucherfisch AF** (Art. 591600)

Herstellung:

Die gesäuberten Fische mit Räucherfisch AF einreiben und 3 - 5 Stunden bei 0 - 4 °C durchziehen lassen. Die gewürzten Fische aufhängen und in der Räucherammer bei 30-35 °C ca. 20 Minuten erwärmen, im Anschluss daran ca. 15 Minuten trocknen und danach auf gewünschtes Raucharoma räuchern. Anschließend die Fische im Kühlhaus bei 0 - 2 °C eine Nacht durchkühlen. Geräucherte Forelle in Alufolie einschlagen und bei ca. 150 °C im Umluftbackofen 20 - 25 Minuten backen.



Pangasius Exotic-Lemon

Zutaten:

1 kg Pangasiusfilet, küchenfertig
0,1 kg **Quicksoft Exotic Lemon CL/AF** (Art. 853213)

Herstellung:

Pangasiusfilet mit Quicksoft Exotic Lemon CL/AF marinieren, kühl stellen und aromatisieren lassen. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten 3 - 5 Minuten braten oder grillen.

Taste • Tradition • Technology