

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

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

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

## Panaden

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

## Dekorwürzungen

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

## Grillöle

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

## Zum Pökeln

<b>423300</b> .001/.004	<b>Nuba-Roh-Pök WL/PH CL/AF</b> 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*