

Gewürze für Küchenprofis

Kulinarische Inspiration

- Viele Produkte sind frei von:
 - E-Nummern und Allergenen
 - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen
 - Vielfältige Würzungen
 - Einfache und schnelle Zubereitung
 - Umfassendes Produktsortiment

Unsere Produktgruppen



BBQ-Würzungen



Rohgewürze



Saucen



Fleischspezialitäten



Beilagen



BBQ - Würzungen

Entdecken Sie...

mit exklusiven Gewürzmischungen das Geheimnis besonderer Geschmackserlebnisse!

Mit unseren Gewürzreationen begeistern wir Küchenprofis, die ihre Gäste mit auf eine kulinarische Reise nehmen möchten. Auch die aktuellen Food Trends sind mit den passenden Produkten leicht umzusetzen.

Die Vielfalt hochwertiger Rohstoffe aus aller Welt und unser Know-how erleichtern Ihnen die schnelle und mühelose Zubereitung anspruchsvoller Speisen.

In unserer Rezeptsammlung stellen wir Ihnen die passenden Rezepte zur Verfügung.

Legende



ohne E-Nummern



ohne deklarationspflichtige Allergene



ohne Zuckerstoffe



ohne Salz



Gewürzsalz Pepper & Mint

550 g Dose

Art. Nr.: 530035.256



Grobes Gewürzsalz mit Pfeffer, Minze und Knoblauch für pikante Grill- und Bratenspezialitäten mit einer frisch-frechen Minze-Note. Zugabe: 20 - 25 g/kg



Gewürzsalz Thai Chili

700 g Dose

Art. Nr.: 530040.260



Feurig-scharfes Gewürzsalz mit Chili, Pfeffer und Curry für Fleisch- und Gemüsespezialitäten mit asiatischer Geschmacksnote. Zugabe: 25 - 35 g/kg



Grillgewürzsalz

750 g Dose

Art. Nr.: 589510.076



Universell einsetzbares Grillgewürzsalz mit jodiertem Speisesalz, Paprika, Chili und dezenter Knoblauchnote für pikante Steaks, Geflügelspieße, Hackbällchen und Spießbraten. Zugabe: 20 - 24 g/kg



Hot & Smoky BBQ Rub

700 g Dose

Art. Nr.: 596050.260



Rötliches Gewürzsalz mit Paprika, Chili und Rauch für Barbecuespezialitäten, wie Steaks und Spieße. Es verleiht auch Hackfleischspezialitäten wie Bratwurst und Frikadellen einen typischen BBQ-Geschmack. Zugabe: 25 g/kg



Mexican BBQ Rub

700 g Dose

Art. Nr.: 596070.260



Pikantes Gewürzsalz mit Paprika, Kreuzkümmel, Zwiebeln und Chili für Spießbraten und Grillspezialitäten, wie Steaks. Zugabe: 25 - 30 g/kg



Smoked Paprika BBQ Rub

800 g Dose

Art. Nr.: 596060.084



Rötliche Würzmischung mit Paprika, Chili und Rauch für Barbecuespezialitäten, wie Grillfackeln und Steaks. Es verleiht auch Hackfleischspezialitäten wie Bratwurst und Frikadellen einen typischen BBQ-Geschmack. Zugabe: 25 g/kg



Steakers Gewürzsalz

650 g Dose

Art. Nr.: 574101.110

Pikantes Gewürzsalz mit Pfeffer, Oregano und Chili für Grillspezialitäten. Ohne E-Nummern. Zugabe: 20 - 25 g/kg



Steak Pfeffer

550 g Dose

Art. Nr.: 574200.256

Typische Steak-Würzung mit Pfeffer, Zwiebeln und Paprika. Verfeinert auch alle anderen Spezialitäten auf dem Grill und in der Pfanne. Zugabe: 15 - 20 g/kg



Vielseitig

Die abgebildeten Gewürze sind ein kleiner Auszug aus unserem aktuellen Gastronomie-Sortiment. Kontinuierlich erweitern wir unsere Produktauswahl für Sie und Ihre Gäste. Sie vermischen ein Produkt in unserer Liste? Dann sprechen Sie uns gerne an.

Natürlich

Mit unserem umfassenden naturbasierten Zutatenportfolio und unserer Innovations-Stärke unterstützen wir Sie, Ihren Gästen genau das anzubieten, was sie sich wünschen. Mit einzigartigen „Frei-von-Produkten“, gekennzeichnet durch CL und AF, können wir gemeinsam diesen Weg erfolgreich beschreiten.

Genussvoll

Der Geschmack ist die Summe aller Sinneseindrücke (Geschmackssinn, Geruchssinn, Tastsinn, Farbe), die beim Essen entstehen. Diese Faktoren, zusammen mit dem Ambiente, der Tischkultur, der Speisenreihenfolge und den Getränken bestimmen den kulinarischen Genuss. Gustatorisch und optisch überzeugen unsere Gewürze und machen Ihre Gerichte zum perfekten Genussmoment.

Rohgewürze



Chili gemahlen

Art. Nr.: 1060.254

350 g Dose



Egal ob Marinade, Sauce, Dip, Gemüse oder Fleisch - Chili verleiht allen möglichen Gerichten eine feurige Schärfe. Gemahlen eignet sich Chili sowohl für warme als auch kalte Gerichte!



Curry Pulver "Old England"

Art. Nr.: 1070.264

450 g Dose



Dass Curry Pulver kein Rohgewürz, sondern eine Mischung aus vielen unterschiedlichen Gewürzen ist, wissen vermutlich die meisten – Koriander, Kurkuma und Kreuzkümmel zählen hier zu den geschmacksgebenden Komponenten.



Knoblauch gemahlen

Art. Nr.: 1180.177

600 g Dose



Manche lieben ihn, manche hassen ihn. Knoblauch gehört zu den intensivsten aller Gewürze. Sowohl der Geruch als auch der Geschmack können schnell überhand nehmen, daher gilt: mit Bedacht dosieren und genießen!



Kümmel ganz

Art. Nr.: 1200.264

450 g Dose



Der perfekte Ausgleich für deftige Gerichte – Kümmel schmeckt mit seinen feinen, nach Dill, Anis oder Petersilie erinnernden Noten nicht nur lecker, sondern besitzt auch verdauungsfördernde Eigenschaften.



Kümmel gemahlen

Art. Nr.: 1210.264

450 g Dose



Gemahlener Kümmel steht seiner ungemahlene Form in nichts nach: gemahlen entfalten sich Aroma und Geschmack wesentlich schneller und sorgt gleichzeitig für ein einheitliches Mundgefühl.



Paprika spanisch edelsüß

Art. Nr.: 1420.111

500 g Dose



Das mild-fruchtige Aroma eignet sich hervorragend für das Verfeinern von herzhaften Gerichten wie Gulasch, Suppen und Eintöpfen.



Paprika spanisch rosenscharf

Art. Nr.: 1430.111

500 g Dose



Rosenscharfer Paprika ist die schärfste der verschiedenen Paprika Varianten. Im Gegensatz zur harten Chilischärfe besitzt Paprika jedoch ein mildes, süß-fruchtiges Aroma.



E

Pfeffer schwarz gemahlen

500 g Dose

Art. Nr.: 1580.111

Diese kleinen Körner haben es in sich und sind aus keiner Küche wegzudenken. Dank seines einzigartigen Aromas findet sich schwarzer Pfeffer in nahezu allen Gerichten wieder.



E

Pfeffer weiß gemahlen

500 g Dose

Art. Nr.: 1540.111

Weißer Pfeffer dominiert durch seinen Schärfegrad. Diese Eigenschaft ermöglicht es, Gerichten eine gewisse pikante Note zu verleihen.



E

Pfeffermischung Calypso geschrotet

400 g Dose

Art. Nr.: 590700.259

Unterschiedliche Aromen und Schärfegrade - schwarzer, weißer und grüner Pfeffer harmonisieren hier im perfekten Zusammenspiel mit den Rosa Beeren.



E

Thüringer Majoran

90 g Dose

Art. Nr.: 1300.221

Majoran verleiht Tomatensaucen, Kartoffelgerichten oder Fleischmarinaden eine angenehme, süßliche Note. In Deutschland wird es traditionell vor allem als typisches Wurstgewürz verwendet.



Saucen - Zum Genießen



Würzsauce Sweet Thai Chili

600 g Flasche

Art. Nr.: 841610.078

Pikant-scharfe Würzsauce, mit Honig, Apfel, Tomate, Chili und Curry für Grillspezialitäten und als Dip für Chicken Wings und Spareribs. Zugabe: 80 - 120 g/kg



Rustikal

Den größten Teil des BBQ-Geschmacks machen das Fleisch, die Gewürzmischung und die Saucen aus. Für die richtige Würzung stehen wir als Partner an Ihrer Seite. Ungewürztes Fleisch, Gemüse und roher Fisch lassen sich mit unseren individuellen Würzungen zu Ihrer ganz persönlichen Spezialität verwandeln.

Praktisch

Unsere Dosen sind UV-beständig. So behalten unsere Gewürze über längere Zeit ihr Aroma und ihre intensive Farbe. Der rote Deckel hat zwei Öffnungen für grobes sowie für feines Streugut und ist gut verschließbar. Dieser praktische Küchenhelfer liegt gut in der Hand und garantiert einfache und saubere Dosierung.

Aromatisch

Wir überzeugen durch Qualität, denn wir verarbeiten hochwertige Rohstoffe aus den besten Anbaugebieten der Welt. Die Gewürze vermahlen wir nach dem Nubafrost® Kaltmahlverfahren. Diese schonende Vermahlung gewährleistet den Erhalt der wertvollen und geschmacksgebenden ätherischen Öle, eine optimale Aromaentfaltung und gleichbleibende Würzkraft durch aromaregulierte Würzung.

Würzungen für Fleischgerichte

Cevapcici Gewürzsalz

850 g Dose

Art. Nr.: 538000.263

Gewürzsalz mit Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer und Muskat für Hackfleischspezialitäten.

Zugabe: 30 g/kg



Frikadellen- und Hackbratengewürz

400 g Dose

Art. Nr.: 586101.259

Rot-braune Würzung mit Zwiebeln, Pfeffer, Paprika und Petersilie für Hackfleischspezialitäten, wie Frikadellen, Hackbraten oder Hackfleischfüllungen.

Zugabe: 6 g/kg



Gulaschgewürz

650 g Dose

Art. Nr.: 577010.110

Herzhafte Würzmischung mit Paprika, Chili, Muskat und Piment für Fleischgerichte mit deftiger Sauce.

Zugabe: 50 - 60 g/kg



Gyros Gewürzsalz Super

600 g Dose

Art. Nr.: 540000.177

Gewürzsalz mit typisch mediterranen Kräutern, Paprika, Curry und Koriander zum Würzen von Fleisch- und Grillspezialitäten nach Gyros Art.

Zugabe: 24 g/kg



Knoblauch Pfeffer

680 g Dose

Art. Nr.: 599500.258

Grobe Würzung mit verkapseltem Speisesalz, Knoblauch, Pfeffer und Curry für Fleisch-, Grill- und Geflügelspezialitäten, sowie für Saucen und Salate. Zugabe: 15 - 20 g/kg



Provencale

700 g Dose

Art. Nr.: 593600.260

Grobe Würzung mit Hagelsalz, Pfeffer, Zwiebeln, Kümmel und Knoblauch für Braten- und Grillspezialitäten mit französischer Geschmacksnote. Zugabe: 20 - 24 g/kg



Universal Würzer für Gourmets

1000 g Dose

Art. Nr.: 565001.013

Universell einsetzbare Würzung mit leichter Sellerienote zum Verfeinern von exquisiten Gourmet-Gerichten.

Zugabe: 1 - 2 g/kg



Beilagen - Beste Begleiter

Bratkartoffel und Pommes Gewürzsalz

Art. Nr.: 555300.110



650 g Dose



Rötliches Gewürzsalz mit Paprika, Koriander und Curry zum Würzen von Bratkartoffeln, Pommes frites und anderen deftigen Kartoffelspezialitäten. Zugabe: 5 - 10 g/kg



Kräuter der Provence

Art. Nr.: 534000.229

170 g Dose



Natürliche Kräutermischung mit den typischen Kräutern der Provence für Salate, Suppen, Fisch- und Nudelgerichte, sowie für Bratenspezialitäten. Zugabe: je nach Geschmack



Reisgewürz

Art. Nr.: 555600.257

560 g Dose



Gelbe Gewürzzubereitung mit Röstzwiebeln und fein abgestimmten Gewürzen, wie Curry und Paprika zum Würzen und Verfeinern von Reisgerichten. Zugabe: 40 - 50 g/kg



Salat-Fix Kräuter

Art. Nr.: 591200.256

550 g Dose

Komplettwürzung mit Trockenessig, Salz, Zwiebeln, Senf, Petersilie und Schnittlauch für die Herstellung von Salatsaucen und -dressings. Zugabe: 50 - 100 g/kg



7-Kräuter Mix

Art. Nr.: 534100.261

220 g Dose



Natürliche, grobe Kräutermischung mit Petersilie, Schnittlauch und Dill für Salate, Suppen, Saucen und Dips, sowie zum Würzen und Verfeinern von Fleisch- und Wurstspezialitäten. Zugabe: je nach Geschmack



Tomaten & Mozzarella Gewürzsalz

Art. Nr.: 535005.259

400 g Dose



Mediterranes Gewürzsalz mit jodiertem Speisesalz, Basilikum, Oregano, Thymian und Knoblauch für Caprese, Salate und andere Tomatengerichte. Zugabe: 15 - 18 g/kg



Taste · Tradition · Technology

Nubassa Gewürzwerk GmbH · Großer Stellweg 14 · D-68519 Viernheim · www.nubassa.de Tel.: +49 (0) 6204 96270 · Fax: +49 (0) 6204 75811 · E-Mail: info@nubassa.de