



Nubassa

# Grill- & Bratengewürze

*Exklusive Würzungen in Premiumqualität!*

- Optische & geschmackliche Vielfalt
- Einfache & schnelle Zubereitung
- Für knusprige & saftige Spezialitäten

Viele Produkte sind frei von:

- E-Nummern und Allergenen
- künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen






## Grill- und Bratengewürze

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>491200</b> .001/.040	<b>Verkapseltes Siedesalz</b> natürliches Siedesalz, verkapselt, zum Würzen aller Fleisch- und Grillspezialitäten.		<b>574101</b> .001	<b>Nuba-Steakers CL</b> Pfeffer, Oregano, Chili, Senf, Zwiebeln, Kräuter und Speisesalz	
<b>491393</b> .002	<b>Meersalz naturrein</b> zum Salzen von Lebensmitteln aller Art		<b>574200</b> .001	<b>Nuba-Steak-Pfeffer CL</b> Pfeffer schwarz, Zwiebeln, Paprika und Speisesalz	
<b>530030</b> .001	<b>Gewürzsalz Jalapeno CL/AF</b> grüne Jalapeno, Koriander, Minze und Kokos		<b>574500</b> .001/.015	<b>Nuba-Toronto-Würzer</b> Chili, Paprika, Pfeffer, Muskat, Knoblauch und verkapseltes Speisesalz	
<b>530035</b> .001	<b>Gewürzsalz Pepper &amp; Mint CL/AF</b> Pfeffer, Minze und Knoblauch		<b>574501</b> .004	<b>Nuba-Toronto-Würzer grob</b> Paprika, Chili, Muskat, Pfeffer und verkapseltes Speisesalz	
<b>530040</b> .001	<b>Gewürzsalz Thai Chili CL/AF</b> Chili, Pfeffer und Curry		<b>575000</b> .001	<b>Nuba-Grillhähnchen-Gewürzsalz CL</b> Paprika, Zwiebeln, Sellerie und Chili	
<b>530200</b> .001	<b>Nuba-Pariser-Zwiebelbraten</b> Zwiebeln, Karotten, Pfeffer, Champignons und Speisesalz		<b>575100</b> .001	<b>Nuba-Hähnchen-Gewürzsalz</b> Senf, Paprika, Chili und Knoblauch	
<b>532000</b> .001	<b>Nuba-Griechischer-Rahmbraten</b> Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter und Hagelsalz		<b>575500</b> .001	<b>Nuba-Hähnchen-Fix CL</b> Paprika, Senf, Chili, Speisesalz und Saftstopptechnologie	
<b>535001</b> .001	<b>Nuba-Kräuterbutter CL/AF</b> Petersilie, Schnittlauch, Dill, Estragon, Knoblauch und Speisesalz		<b>576100</b> .001	<b>Nuba-Grill-Spieß-Rollbratengewürz CL</b> Paprika, Zwiebeln, Senf, Sellerie, Knoblauch, Thymian und Speisesalz	
<b>535020</b> .001	<b>Kräuter-Meersalz</b> Meersalz, Schnittlauch, Petersilie und Dill		<b>576300</b> .001	<b>Nuba-Holzfüller-Steak CL</b> Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Muskat und verkapseltes Speisesalz	
<b>535100</b> .001	<b>Nuba-Lammbraten-Gewürzsalz CL/AF</b> Knoblauch, Petersilie, Estragon, Dill und Schnittlauch		<b>576400</b> .001	<b>Nuba-Winzer-Steak</b> Pfeffer, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Curry, Knoblauch und Speisesalz	
<b>540000</b> .001	<b>Nuba-Gyros-Gewürzsalz Super CL</b> Paprika, Chili, Curry, Kräuter, Knoblauch und Sellerie		<b>576000</b> .001	<b>Nuba-Grill-Spieß-Rollbraten Gewürzsalz CL</b> Paprika, Sellerie und Zwiebeln	
<b>540101</b> .001	<b>Nuba-Gyros-Gewürzsalz Rot CL</b> Paprika, Curry, Chili, Rosmarin, Koriander und Kräuter		<b>596010</b> .001	<b>Nuba-Bacon-Würzer grob</b> Paprika, Senf, Koriander, Kümmel, Rum und Speisesalz	
<b>540200</b> .001	<b>Nuba-Gyros Rot</b> Paprika, Curry, Knoblauch, Basilikum, Thymian und Speisesalz		<b>596205</b> .001	<b>Gewürzsalz Kalamansi CL/AF</b> Curcuma, Muskat, Zwiebel, Knoblauch und natürliches Kalamansi-Aroma	
<b>555300</b> .001	<b>Bratkartoffel- &amp; Pommes Frites Gewürzsalz CL/AF</b> Paprika, Koriander, Curry und Speisesalz		<b>576215</b> .001	<b>Montreal-Steakwürzer CL/AF</b> Pfeffer, Kümmel, Muskat, Zwiebeln und Steinsalz	
<b>566500</b> .001	<b>Nuba-Zitronen-Pfeffer G CL/AF</b> Curry, Pfeffer, Petersilie, Zitrone und verkapseltes Speisesalz		<b>576601</b> .001	<b>Nuba-Spießbraten CL</b> Paprika, Kümmel, Chili und verkapseltes Speisesalz	
<b>571000</b> .001	<b>Nuba-Bratengold CL/AF</b> Paprika, Chili, Muskat, Ingwer, gemahlene Kräuter und verkapseltes Speisesalz		<b>577000</b> .001	<b>Nuba-Gulaschwürzer CL</b> Paprika, Senf, Chili, Muskat, Ingwer, Rosmarin, Lorbeer, Thymian, Knoblauch, Piment & Speisesalz	
<b>571100</b> .001	<b>Nuba-Bratengold -ohne Salz- CL</b> Gewürzzubereitung mit Paprika, Chili, Senf, Muskat, Ingwer, Knoblauch und gemahlene Kräuter				

## Grill- und Bratengewürze

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
580406 .001	<b>Schaschlik-Gewürzsalz</b> Zwiebeln, Senf, Paprika, Chili und jodiertes Meersalz		593101 .001	<b>Nuba-Red-Pepper-Grilled CL</b> Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Koriander, Senf, Muskat, Knoblauch und Speisesalz	
585000 .001	<b>Nuba-Torero-Mix CL/AF</b> Paprika, Knoblauch, Petersilie und verkapseltes Speisesalz		593401 .001/.004	<b>Nuba-Schwenkbraten Saar CL/AF</b> Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Curry, Kräuter und Speisesalz	
589000 .001	<b>Nuba-Grill- und Bratengewürzsalz AF</b> Paprika, Muskat, Kümmel, Knoblauch, Kräuter und verkapseltes Speisesalz		593500 .001	<b>Nuba-Hunsrücker-Spießbraten AF</b> Paprika, Chili, Muskat, Ingwer, Kräuter und verkapseltes Speisesalz	
589300 .001/.015	<b>Nuba-Grillgewürzsalz Spezial</b> Paprika, Chili, Knoblauch und verkapseltes Speisesalz		593600 .001	<b>Nuba-Provence CL/AF</b> Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel, Koriander, Paprika und Hagelsalz	
589510 .001/.015	<b>Nuba-Grillgewürzsalz mit jodiertem Speisesalz CL/AF</b> Paprika, Chili und Knoblauch		593800 .001	<b>Nuba-Montanara-Fein-Grillwürzer</b> Paprika, Kümmel, Koriander, Muskat, Rosmarin, Zwiebel, Chili und Speisesalz	
589600 .015	<b>Nuba-Universal-Grillgewürzsalz CL/AF</b> Paprika, Koriander und Curry		593900 .001	<b>Nuba-Montanara-Grillwürzer</b> Pfeffer, Zwiebeln, Muskat, Paprika, Rotweinaroma und verkapseltes Speisesalz	
589900 .015	<b>Nuba-Grillgewürzsalz Pikant CL/AF</b> Paprika, Kümmel, Chili und feine Kräuter		594001 .001	<b>Nuba-Mexikana Mix CL/AF</b> Curry, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter und verkapseltes Speisesalz	
590101 .001	<b>Nuba-Samba-Mix CL/AF</b> Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Muskat und Paprika, ohne Salz		597000 .001	<b>Nuba-Curry-Mix CL/AF</b> Curry, Paprika, Petersilie und verkapseltes Speisesalz	
590102 .001	<b>Nuba-Pariser-Pfeffer CL/AF</b> Pfeffer, Tomatenpulver, Zwiebeln, Knoblauch, Muskat und Paprika, ohne Salz		597200 .001	<b>Nuba-China-Würzer AF</b> Paprika, Curry, Fenchel, Pfeffer, Muskat und Speisesalz	
590300 .001	<b>Nuba-Pfeffer-Mix CL/AF</b> weißer und schwarzer Pfeffergrieß		599100 .001	<b>Nuba-Honig-Senf-Gewürz CL</b> Gewürzzubereitung mit Senf, Curry, Dill, feiner Honignote und Speisesalz	
590400 .001	<b>Nuba-Ponderosa</b> Paprika, Lauch, Sellerie, Chili, Kräuter, Zwiebeln und jodiertes Speisesalz		599500 .001	<b>Nuba-Knoblauch-Pfeffer G CL/AF</b> Pfeffer, Curry, Petersilie, Knoblauch und verkapseltes Speisesalz	
590800 .001	<b>Nuba-Rio-Mix CL</b> Paprika, Sesam, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und verkapseltes Speisesalz		599505 .001	<b>Nuba-Knoblauch-Pfeffer R/AF</b> Pfeffer, Knoblauch, Kräuter, Curry und verkapseltes Speisesalz	

## Kräutermischungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
534000 .001	<b>Nuba-Kräuter der Provence CL/AF</b> Kräutermischung mit Rosmarin, Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Estragon, Basilikum und Fenchel		534500 .001	<b>Nuba-Chimichurri CL/AF</b> Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Chili, Pfeffer, Kräuter und Tomatenflocken	
534100 .001	<b>7-Kräuter mix CL/AF</b> grobe Kräutermischung mit Petersilie, Schnittlauch und Dill u.a.				

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .015 = 12 kg Eimer, .040 = 15 kg Eimer

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

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage. Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

## BBQ Rubs

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
530015 .001	<b>BBQ Rub Golden Spice CL/AF</b> Orangen-Apfelnote, Ingwer, Chili, Karotten, Kräuter und Zitrone		596065 .001	<b>Spareribs BBQ Rub Hot &amp; Smoky CL/AF</b> Petersilie, Paprika, Zwiebeln, Muskat, Knoblauch und Speisesalz	
574206 .001	<b>Spicy Pepper BBQ Rub CL/AF</b> Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Chili, Petersilie, Raucharoma und Speisesalz		596070 .001	<b>Mexican BBQ Rub CL/AF</b> Paprika, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Chili, Koriander, Kräuter und Meersalz	
596050 .001	<b>Hot &amp; Smoky BBQ Rub CL/AF</b> Paprika, Kreuzkümmel, Zwiebeln, Chili, Koriander, Kräuter und Meersalz		596075 .001	<b>BBQ Rub Spareribs CL/AF</b> Pfeffer, Zwiebeln, Rauch und Meersalz	
596060 .001	<b>Smoked Paprika BBQ Rub CL/AF</b> Paprika, Chili, Zwiebeln, Raucharoma und Meersalz				

## Steak mit Chimichurri-Frischkäse-Füllung



### Zutaten:

- 1000 g Schmetterlingsteaks vom Schweinerücken
- 200 g Frischkäse
- 50 g **Nuba-Chimichurri CL/AF** (Art. Nr. 534500)
- 40 g **Quicksoft Steak-Pfeffer CL/AF** (Art. Nr. 854900)

### Hilfsmittel:

- Bambusspieße mit Griff, 12 cm lang (Art. Nr. 974904)

### Herstellung:

Für die Füllung Frischkäse und Nuba-Chimichurri CL/AF homogen mischen. Schmetterlingssteaks mit der Füllung bestreichen, zusammenklappen und mit Bambusspießen verspeilen. Anschließend mit Quicksoft Steak-Pfeffer CL/AF marinieren und aromatisieren lassen.

In der heißen Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten oder grillen.

*Taste • Tradition • Technology*