



Nubassa

Hackfleischspezialitäten



Klassiker in neuer Vielfalt!

- Vielfältige Würzungen
- Kalorienreduzierte Hackfleischprodukte mit Nuba-FB Plus CL/AF
- Bei Fix-Produkten keine weiteren Zutaten erforderlich

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




Hackfleisch-Würzungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
538000 .001	Cevapcici-Gewürzsalz Pfeffer, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch		573000 .001	Hamburger Gewürzsalz Pfeffer, Muskat, Zwiebel	
586100 .001	Frikadellen- und Hackbratengewürz – ohne Salz – Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Paprika		1019824 .001	Köfte -ohne Salz- CL/AF Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel	
586000 .001	Hackbraten-Gewürzsalz Pfeffer, Muskat, Kräuter		1019927 .001	Köfte -Orient- mild Paprika, Pfeffer und Kreuzkümmel	


Komplettmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
1019718 .001	Adana Pikant -türkische Hackfleischspieße- AF Fertige Mischung mit Gewürzen & Bindemittel		537610 .001	Grünkernküchle-Fix Fertige Mischung mit Grünkern, Knödelbrot, Zwiebeln und Knoblauch	
536201 .001	Frikadellen-Fix CL Fertige Mischung mit Knoblauch, Paprika, Salz und Bindemittel		1019804 .001	Köfte Orient Fertige Mischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel	
536905 .017	Frikadellen-Fix R Fertige Mischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel		1019717 .001	Köfte -türkische Frikadelle- Fertige Mischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel	
536000 .001/.027	Frikadellen- und Hackbraten-Fix Fertige Mischung mit Gewürzen, Kräutern, Salz und Bindemittel		536906 .034/.010	Meisterfrikadelle Komplett Fertige Grobmischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel	
537500 .001	Gemüseburger-Fix Fertige Mischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel		529800 .003	Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF Grobe Mischung mit Quinoa, Roter Bete und Karotten	




Convenience für die heiße Theke

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
801000 .006	Bolognese-Sauce CL/AF Komplettwürzung mit Saucenbinder zur Herstellung von fertiger Hackfleischsoße		542700 .001	Lasagne-Mix Komplettwürzung mit Zwiebeln, Oregano, Thymian und Pfeffer	
542501 .001	Chili-Con-Carne-Mix CL/AF Gewürzzubereitung mit Paprika, Zwiebeln, Chili und Pfeffer				

Gemüsemischungen

Art. Nr.	Bezeichnung	
529000 .003	Paprika-Zwiebel-Mix CL/AF Gemüsemischung mit roten und grünen Paprikaflöckchen, Zwiebeln	

Mett-Spezialitäten






Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
583100 .001	Thüringer Mett Extraklasse CL Paprika, Pfeffer, Muskat, Zwiebeln		583500 .001	Thüringer-Mett S CL/AF Speisesalz, Pfeffer, Muskat, Kümmel	
583300 .001	Thüringer Mett Komplett CL/AF Extraktwürzung: Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, Paprika				

Kalorienreduzierter Fettersatz



Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
439601 .001/.002	Nuba-F/B Plus CL/AF Modifiziertes Alginat zur Herstellung fettreduzierter Fleisch- und Wurstwaren		436500 .002/.004 .006	Nubarom CL/AF Würzkombination zur Verstärkung des Fleischaromas	

Gewürzextrakt

Flüssige Gewürzextrakte

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
550000 .030	Bratzwiebel flüssig CL/AF Natürliches Bratzwiebelkonzentrat, doppelt konzentriert		554000 .030/.042	Paprika 3000 FE flüssig CL/AF Natürliches Paprikakonzentrat mit 3000 Farbeinheiten	
552000 .030	Knoblauch flüssig CL/AF Natürliches Knoblauchkonzentrat, doppelt konzentriert		551000 .030	Zwiebel flüssig CL/AF Natürliches Zwiebelkonzentrat, doppelt konzentriert	
557010 .237	Nuba-Würzferm flüssig fermentierter Gewürzextrakt zur Geschmacksintensivierung				

Zwiebelvariationen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
1840 .026	Röstzwiebel		1805 .001/.069	Zwiebel gekibbelt 3–4 cm	
1841 .026	Röstzwiebel glutenfrei CL/AF		1820 .001/.020	Zwiebel granuliert 1–2 mm	
1830 .001/.049	Zwiebelpulver		1821 .001	Zwiebel minced 3 mm	

Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .003 = 1 kg Beutel, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2 kg Beutel, .010 = 7 kg Eimer, .015 = 12 kg Eimer, .017 = 8 kg Eimer, .020 = 20 kg Sack, .026 = 2,5 kg Beutel, .027 = 4 kg Eimer, .030 = 1,2 kg Flasche, .042 = 4 kg Kanister, .049 = 25 kg Kanister, .069 = 12,5 kg Sack, .237 = 8,8 kg Kanister

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.

Frikadellen vom Rind



Zutaten:

- 1000 g Rinderhackfleisch
- 180 g Trinkwasser, zum Anquellen
- 90 g **Frikadellen-Fix R** (Art. 536905)

Herstellung:

Frikadellen-Fix R mit Wasser vermengen und anquellen lassen. Hackfleisch und Frikadellen-Fix R bindig mengen und Frikadellen formen. In der Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten durchbraten.

Adana Pikant AF



Zutaten:

- 3000 g Rindfleisch
- 1000 g Lammfleisch
- 1000 g Kalbfleisch
- 500 g **Adana Pikant AF** (Art. 1019718)
-türkische Hackfleischspieße-
- 250 g kaltes Trinkwasser
- 25 g **Paprika 3000 FE flüssig CL/AF** (Art. 554000)
- 25 g **Petersilie gerebelt** (Art. 1480)

Herstellung:

Rindfleisch, Lammfleisch und Kalbfleisch in faustgroße Stücke schneiden. Adana Pikant -türkische Hackfleischspieße- AF mit Petersilie gerebelt vormischen, mit dem kalten Wasser anschlänmen und mit den Fleischstücken mischen. Dabei mit Paprika 3000 FE flüssig CL/AF die Farbe je nach Wunsch einstellen. Danach die Masse auf eine Körnung von 5 mm wolfen und auf gute Bindung mengen. Anschließend Fleischröllchen mit ca. 100 g formen, einen Holzspieß längs einstecken und die Röllchen flachdrücken. Auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten ca. 5 Minuten durchbraten.

Taste • Tradition • Technology