



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

## Komplettmischungen

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

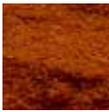
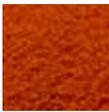
## Convenience für die heiße Theke

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

## Gemüsemischungen

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

## Mett-Spezialitäten

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

## Kalorienreduzierter Fettersatz

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

## Gewürzextrakt

## Flüssige Gewürzextrakte

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

## Zwiebelvariationen

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