



Nubassa

Natur Pur

Unsere Gewürzmischungen für Wurstspezialitäten sind aus reinen Naturgewürzen ohne Verwendung von Zusatzstoffen hergestellt. Dies garantiert natürlichen Geschmack.

# Produktübersicht

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
113100	Landleberwurst Thüringer Art N CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Majoran, Piment und Kardamom für Kochwurst	
120100	Thüringer Rotwurst N CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 40-60 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Majoran und Nelken für Blut- und Rotwurst Thüringer Art	
156100	Bierschinken N CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Paprika, Ingwer und Macis für Brühwurst	
166100	Jagdwurst N CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Senf gemahlen, Paprika, Muskat und Kümmel für Brühwurst	
202100	Rostbratwurst Thüringer Art N CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Kümmel, Senf und Knoblauch für feine und grobe Bratwürste	
278100	Bockwurst N CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 5 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Muskat, Kümmel und Knoblauch für Brühwürstchen wie Bockwurst	
283100	Wiener Würstchen N CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 6 g/kg	Gewürzmischung mit Pfeffer, Paprika und Macis für Wiener Würstchen, Bockwürstchen oder Käse-Wiener	

**Mindestbestellmenge: 45 kg/Artikel**

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.

*Taste • Tradition • Technology*