

Nubassa

# Geschmackliche Vielfalt

*Taste · Tradition · Technology*

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

M 326 V35



# Das Nubassa Gewürzwerk



## Produkte

Unser Produktportfolio umfasst geschmacksgebende Würzungen, Marinaden und technologische Produkte zur Wurst- und Fleischwarenherstellung für die lebensmittelverarbeitende Industrie, das Handwerk und die Gastronomie. Unsere Produkte erleichtern die Verarbeitung, garantieren Produktionssicherheit, optimale Funktionalität und höchste Qualität für einen erlesenen Geschmack. Um den Anforderungen und Food Trends des globalen Marktes gerecht zu werden, entwickeln wir kontinuierlich neue Produkte. Auch individuelle und geschützte Rezepturen, sowie landesspezifische Gewürzmischungen und Compounds werden in Zusammenarbeit mit unseren Kunden angefertigt.

## Geschichte

Der Firmengründer Nikolaus Effler war besonders fasziniert von den exotischen Gewürzen aus aller Welt, deren Vielfalt und dem exklusiven Geschmack.

Sein Unternehmergeist, sein Mut und seine Vorstellung standardisierte Gewürzmischungen und Hilfsstoffe für die Fleisch- und Metzgereien anzubieten, war 1932 der Start für das heutige Unternehmen. Aus diesen Anfängen heraus entwickelte sich ein international tätiges und erfolgreiches Familienunternehmen, das bereits in der dritten Generation geführt wird. Im Geiste des Firmengründers entwickelt sich das Unternehmen permanent weiter und vereint damit Tradition und innovative Technik.

## Qualität

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. Um den hohen Qualitätsstandard und die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte auf höchstem Niveau garantieren zu können, prüft, kontrolliert und dokumentiert unser Qualitätsmanagement nach einem festgelegten Prüfsystem entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

**Nubassa**

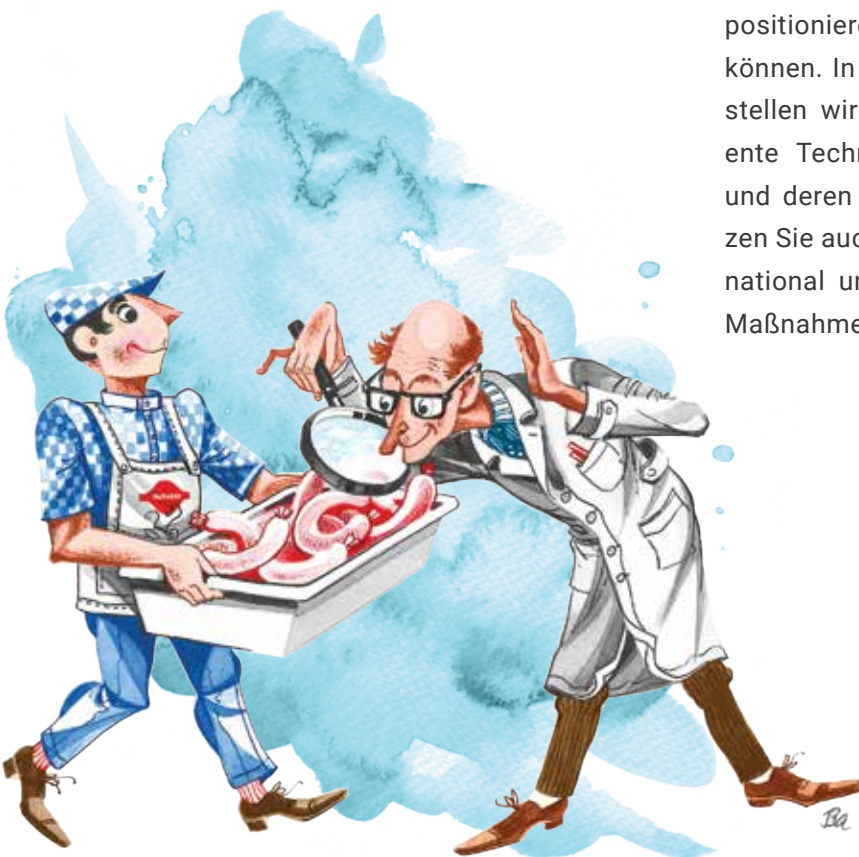


## Vertrieb

Unser Anspruch ist die weltweite und individuelle Beratung unserer Kunden. Wir sind Partner für geschmackliche und technologische Unterstützung. Weltweit vertreiben wir unsere Produkte für die Fleisch-, Wurst- und Lebensmittelveredelung und arbeiten in über 40 Ländern mit selbständigen Exklusivpartnern zusammen. Wir überzeugen durch Service und pflegen nachhaltige Kundenbeziehungen.

## Fachbetrieb

Der internationale Markt erwartet innovative Produkte für die Fleisch, Wurst- und Lebensmittelveredelung. Um diesen Anspruch zu erfüllen, beobachten wir kontinuierlich das Marktgeschehen, damit wir für neueste Trends schnellstmöglich die passenden Produkte anbieten können. Unsere Technologen entwickeln ständig neue Geschmacksrichtungen und innovative Produkte, damit sich unsere globalen und internationalen Kunden auf dem Markt bestens positionieren und sich einen Marktvorsprung sichern können. In unseren Seminar- und Schulungsräumen stellen wir Ihnen die neuesten Markttrends, effiziente Technologien, neueste Produktionsverfahren und deren Einsatzmöglichkeiten vor. Wir unterstützen Sie auch gerne bei der Präsentation Ihrer Waren, national und international, mit verkaufsfördernden Maßnahmen.



## Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist ein Bestandteil unserer Unternehmensstrategie. Unsere Grundprinzipien sind verantwortungsvoller und effektiver Umgang mit den Ressourcen in den Bereichen Energie, Ökonomie, Ökologie und Soziales. In unsere Nachhaltigkeitsstrategie binden wir auch unsere Lieferanten mit ein, denn die exotischen Gewürze werden hauptsächlich in tropischen Regionen angebaut und der weltweite

Schutz von Umwelt und biologischer Vielfalt ist ein elementares Anliegen. Zu unseren Werten zählen Ethik, die Sicherung der Arbeitsplätze und die Einhaltung eines fairen Sozialstandards. Unsere Mitarbeiter werden in den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen eingebunden, um die Reduktion von Abfall, Material- und Wasserverbrauch zu gewährleisten.



## Zertifizierung

Wir legen besonderen Wert auf einen hohen Qualitätsstandard und auf die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte. Unser Qualitätsmanagement-System mit integriertem HACCP-Konzept ist zertifiziert nach dem International Featured Standard IFS Food, ISO 22000 und ISO 9001. Dies garantiert eine lückenlose Kontrolle und Chargenrückverfolgung in allen Produktionsabläufen.

Regelmäßige Audits bestätigen unseren hohen Qualitätsanspruch und gewährleisten unseren Kunden ein Optimum an Produktsicherheit. Weitere Zertifizierungen wie RSPO, Kosher und Halal werden regelmäßig von unabhängigen Instituten überprüft und die Zertifikate um neue Produkte ergänzt.



# Produkte frei von...

## CL/AF-Produkte

Mit unserem umfassenden, naturbasierten Zutatenportfolio und unserer Innovations-Stärke unterstützen wir Sie – die Verbraucher – genau das anzubieten, was Sie sich wünschen. Mit einzigartigen „Frei-von-Produkten“, gekennzeichnet durch CL\* und AF\*, können wir gemeinsam diesen Weg erfolgreich beschreiten. Diese stark nachgefragte Produktlinie erweitern wir ständig mit neuen innovativen Artikeln. Damit präsentieren wir in jeder Produktgruppe eine Vielzahl an Artikeln ohne deklarationspflichtige Allergene.

\* **CL** = ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- & Konservierungsstoffen

**AF** = ohne deklarationspflichtige Allergene

## Natur-Pur-Würzungen

Unsere Natur-Pur-Produkte für Wurstspezialitäten sind Gewürzmischungen aus reinen Naturgewürzen ohne Verwendung von Zusatzstoffen. Mit diesen Produkten haben wir die idealen Würzungen mit den passenden Rezepturen für Wiener, Aufschnitt, Fleischwurst, Bierschinken, Bockwurst, Bratwurst und Leberwurst kreiert.

## Naturgewürze und Kräuter

Qualitativ hochwertige Rohstoffe aus allen Anbaugebieten der Welt bieten die beste Grundlage für das Nubassa-Erfolgsrezept. Wir bieten Gewürze und Kräuter in erlesener Qualität von A wie Anis bis Z wie Zimt, entkeimt und mit unserer Nubafrost®-Kaltvermahlung in allen Vermahlungsgraden schonend verarbeitet.



# Marinaden

Eine große Anzahl unserer Marinaden sind frei von E-Nummern, Allergenen und künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen. Exquisite Gewürze, feine Kräuter, reines Meersalz ebenso weitere edle Zutaten sind die geschmacksgebende Basis dieser Produktgruppe. Würzen und Veredeln in einem Schritt sind damit garantiert. Die Geschmacksprofile reichen von fruchtig-pikant über feurig-scharf bis hin zu rauchig-süß.

## Quicksoft

Diese Würzmarinaden basieren auf einer speziellen, ungehärteten Öl-Fett-Mischung, hergestellt aus nachhaltig angebauten Rohstoffen. Die Quicksoft-Marinaden sind in über 60 raffinierten Geschmacksrichtungen erhältlich und bieten ganz besondere Vorteile. Ungeöffnet sind diese Marinaden ohne Kühlung bis zu 18 Monate haltbar. Außerdem punkten diese Marinaden mit einer geringen Zugabemenge, verleihen den Produkten Weinen

appetitlichen Glanz, stabilisieren Haltbarkeit und Frische und haben eine hervorragende Haftung. Besonders geeignet sind die Quicksoft-Marinaden für Grillartikel und Kurzgebratenes. Ergänzt wird diese Gruppe durch die Quicksoft-Rahm-Marinaden, die wir für Pfannen- und Bratengerichte empfehlen. Durch die Zugabe von Flüssigkeit entstehen leckere, cremige Saucen.

## Marinadefix

Unsere Marinadefix-Produkte sind Wasser-Öl-Emulsionen ohne künstliche Konservierungsstoffe, verfeinert mit würzenden Zutaten und aromatischen Kräutern. Für Pfannengerichte ist diese kühlpflichtige Marinade die ideale Würzkomponente, da während des Garens eine leckere und optisch ansprechende Sauce entsteht. Angerührt mit Sahne oder Crème fraîche lassen sich auch im Handumdrehen feine Dips für Gemüse-Sticks und Grillspieße herstellen.

## Grillöl

Die Grillöl-Reihe La Finesse in den verschiedenen Geschmacksrichtungen eignet sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch-, Fisch-, und Gemüsespezialitäten. Sie überzeugen durch mildes Aroma und eine leicht pikante Note, außerdem garantieren sie den optischen Glanz und die zarte Konsistenz der Köstlichkeiten. Abgestimmt mit erlesenen Gewürzmischungen werden originelle Kompositionen gezaubert.

## Trockenmarinaden

Der Vorteil unserer Trockenmarinaden liegt in der praktischen Lagerfähigkeit und der langen Haltbarkeit. Auch diese Marinaden bieten eine bunte Vielfalt von aromatischen Gewürzmischungen für beste Geschmacksergebnisse in technologischer Perfektion. Die Trockenmarinaden werden einfach mit Wasser und Öl emulgiert. In dieser Mischung können Fleisch, Fisch und Gemüse ideal mariniert werden.

## Würzsaucen

Unsere Würzsaucen sind vorgefertigte, auf Wasser basierende Saucen zur Herstellung von abwechslungsreichen Pfannengerichten, Ragouts und schmackhaften Fischspezialitäten. Mit den teilweise kühlpflichtigen Würzsaucen können durch die Zugabe von Öl oder Joghurt auch ganz einfach leckere Dips oder cremige Saucen hergestellt werden.





Nubassa

# Marinaden-Programm

## Veredelung für geschmackliche und optische Highlights

- Geringe Zugabemenge
- Stabilisierung der Haltbarkeit und Frische
- Appetitlicher Glanz und Optik

Viele Produkte sind frei von:

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



**Quicksoft** (Zugabe 40 – 60 g/kg)

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
850000 .005/.131	<b>Puta CL/AF</b> würzig-feurig mit Paprika und Knoblauch		853700 .005/.131	<b>Verdi CL/AF</b> mit feinen Kräutern und Kruterbutternote	
852000 .005	<b>Hubertus</b> fein abgestimmt mit Waldpilzen		853800 .005/.007	<b>Barbecue Rio CL</b> mit Sesam und pikantem Barbecue-Geschmack und Paprika	
852100 .005	<b>Ginger CL/AF*</b> fruchtig-pikant, mit einer intensiven Ingwernote		853900 .005	<b>Welde No1 Slow Beer Pils</b> mit Pfeffer, Muskat und Welde No1 Slow Beer Pils Zugabe 60 – 80 g/kg	
852110 .005	<b>Ingwer-Minze CL/AF*</b> fruchtig-frisch, mit Ingwer und Minze		853920 .005/.131	<b>Tennessee CL</b> mit typischem Whisky-Aroma und Sesam Zugabe 80 – 120 g/kg	
852700 .005/.131	<b>Mango-Chili CL/AF</b> fruchtig-pikant, mit Fruchtwrfeln für eine exotische Geschmacksnote		853930 .005	<b>GinTastic CL*</b> würzig-fruchtig mit Senf, Honig, Knoblauch, Kräutern und Gin-Aroma	
852800 .005/.007	<b>Thai Chili CL/AF</b> mit Sichtgewürzen und feurig-scharfer Wrznote		853940 .005/.131	<b>Bloody-Mary CL</b> würzig-pikant mit Wodka-Aroma, Tomate, Sellerie und Pfeffer	
852810 .005	<b>Hot Chili CL/AF</b> feurig-scharf mit Chili, -extrakt und Paprika Zugabe 60 – 80 g/kg		854000 .005	<b>Grillbraten CL</b> pikant mit Paprika, Zwiebeln und feinen Kräutern	
853000 .005/.131	<b>Curry CL/AF</b> klassische Currynote mit Kräutern		854100 .005	<b>Texas CL/AF</b> mit Rauchnote, Meersalz, Paprika und Pfeffer Zugabe 100 g/kg	
853001 .005	<b>Bali CL</b> mit Curcuma, Ingwer und Pfeffer und Meersalz Zugabe 50 g/kg		854200 .005/.131	<b>Butter CL/AF</b> typisch würzig-pikanter Geschmack nach Barbecue und Butter	
853100 .131	<b>Pariser Zwiebli CL/AF</b> zwiebelbetont mit Pilzgeschmack		854500 .005/.007	<b>Sorento CL/AF</b> mit würzig-pikantem Geschmack nach Barbecue und Zwiebeln	
853206 .005	<b>Fenchel-Orange CL/AF</b> mit Fenchel und Orangenote		854540 .005/.007	<b>Western Style CL/AF</b> mit Pfeffer, Zwiebeln, Paprika u. rauchiger Note Zugabe 60 – 80 g/kg	
853210 .005/.007	<b>Golden Africa CL/AF</b> fruchtig-würzig, mit einer Apfel-Orangenote Zugabe 80 – 120 g/kg		854600 .005/.007	<b>Spareribs CL/AF</b> würzig mit Paprika- und typischer Honignote	
853211 .005	<b>African Fire CL/AF</b> pikant mit Chili, Zimt, Apfel und Orange Zugabe 80 – 120 g/kg		854610 .005	<b>Canadian CL/AF</b> mit Ahornsirup, Chili und Knoblauch Zugabe 60 – 80 g/kg	
853213 .005	<b>Exotic Lemon CL/AF</b> mit Ingwer, Zitrone und natürlichem Kalamansi-Aroma, Zugabe 100 g/kg		854700 .005/.243	<b>Bistro Bordeaux CL</b> pfeffer-betont mit Koriander und Honignote	
853300 .005/.007	<b>Hot-Pepper CL/AF</b> pikant mit Chili, Pfeffer und Koriander		854800 .005/.131	<b>Brazil-Pepper CL/AF</b> slich-scharf, mit roten Beeren Zugabe 70 – 90 g/kg	
853310 .005	<b>Zitrone-Kräuter CL/AF</b> mit Zitrone und feinen Kräutern Zugabe 80 – 100 g/kg		854900 .005/.131	<b>Steak-Pfeffer CL/AF</b> mit viel grobem Pfeffer und Sichtkrutern	
853350 .005/.131	<b>Lemon Pepper CL/AF -mit Lemongras-</b> mit sichtbaren Kräutern und Lemongras, fruchtig-pikant und pfeffer-betont		855000 .005/.131	<b>Mexikana CL/AF</b> geschmackvoll, mit Curry, Pfeffer, Kümmel und feinen Kräutern	
853500 .005/.131	<b>Barbecue American Bacon CL</b> mit Sesam, Pfeffer und Barbecue-Note		855210 .005/.131	<b>Salsa Nuevo CL/AF</b> pikant, mit Tomate, Chili und Paprika Zugabe 120 – 150 g/kg	
853510 .005/.007	<b>Hot &amp; Smoky CL/AF</b> scharf mit Chili, Rauch-Note und Pfeffer		855301 .005/.007	<b>Bonanza CL/AF</b> mit Chili, Pfeffer, Paprika und feinen Kräutern	
853625 .005	<b>Kentucky CL/AF</b> mit schwarzem Pfeffer und Paprika Zugabe 80 – 120 g/kg		855303 .005/.131	<b>Bosporus CL/AF</b> mit pikanter, orientalischer Geschmacksnote	

\* nur noch wenige auf Lager, Abverkauf!



**Quicksoft** (Zugabe 40 – 60 g/kg)

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
855305 .005/.007	<b>Brasil 2014 CL</b> mit würzig-rauchiger Note und sichtbaren Kräutern	859300 .005	<b>Dijon-Kräuter CL</b> pikant, mit hohem Kräuteranteil herzhafter Senfnote
856000 .005/.131	<b>Holzfäller CL</b> aromatisch mit rustikalem Würzcharakter	859310 .005/.131	<b>Honig-Senf CL</b> mit Sichtkräutern, feine Honig-Senf-Note Zugabe 80 – 100 g/kg
857000 .005/.131	<b>Grillhähnchen CL</b> pikant-würzig, Paprika, Zwiebeln und Thymian	859320 .005/.131	<b>Mustard CL</b> mit Tafelsenf, Zwiebeln und feinen Kräutern
857050 .005/.007	<b>Hot-Chicken CL/AF</b> pikant mit Chili, Pfeffer und Brathähnchennote	859400 .005/.131	<b>Kräuter der Provence CL/AF</b> hoher Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern
858100 .005/.131	<b>Kräuter-Knobi Grün</b> Knoblauch- und Pilznote, grüne Kräuter	859410 .005	<b>Provence Classic CL/AF*</b> mit typischer Kräuternote von Rosmarin, Thymian und Salbei
858200 .005/.131	<b>Kräuter-Knobi Gelb</b> typische Knoblauch-Pilznote, hoher Anteil feiner Kräuter	859420 .005	<b>Rosmarin CL/AF</b> mit Rosmarin, Pfeffer und Zwiebeln Zugabe 80 – 120 g/kg
858400 .005/.243	<b>Bärlauch CL</b> würzig mit feiner Bärlauchnote	859421 .005	<b>Rosmarin-Zitrone CL/AF</b> mit Rosmarin, Paprika, Zitrone und Meersalz Zugabe 80 – 100 g/kg
859000 .005/.131	<b>Knoblauch CL/AF</b> pikant mit herzhafter Knoblauchnote	859422 .005	<b>Italia CL/AF</b> mit feinen Kräutern, Pfeffer und Meersalz
859005 .005	<b>Black Garlic</b> mit schwarzem Pfeffer und schwarzem Knoblauch	859425 .005	<b>Basilikum CL/AF</b> mit Basilikum, Pfeffer und Meersalz Zugabe 100 g/kg
859100 .005/.131	<b>Gyros CL/AF</b> mit Gewürznote der Ägäis und Kräutern	859430 .005	<b>Chimichurri CL/AF</b> mit Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Knoblauch, Oregano und Paprika
859120 .005/.231	<b>Zwiebelgyros CL/AF</b> zwiebelbetont mit hohem Kräuteranteil Zugabe 80 – 120 g/kg	859500 .005	<b>Torero CL/AF</b> würzig-feurig, Paprika, Pfeffer, Kräutern
859140 .005/.231	<b>Akropolis Gyros CL/AF</b> mit Knoblauch, Pfeffer und feinen Kräutern Zugabe 60 – 80 g/kg	859900 .131	<b>Zwiebli CL</b> zwiebelbetont mit hohem Kräuteranteil
859200 .005/.131	<b>Kräuterbutter CL</b> mit Knoblauchnote und hohem Anteil an feinen grünen Kräutern		

**Marinadefix** (Zugabe 100 g/kg) **KÜHLPFLICHTIG**

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
820000 .012/.011	<b>Marinadefix Delfti</b> kräutermild, besonders zur Herstellung der Original Delfter Pfanne	827500 .011	<b>Marinadefix Kräuter-Knobi</b> sahnig mit kräftig abgestimmter Kräuter-Knoblauchnote
820500 .011	<b>Marinadefix Hubertus</b> mit kräftiger Pilznote	829101 .042	<b>Marinadefix Rotweinfleisch CL</b> kräftige Rotweinmarinade
821000 .012/.011	<b>Marinadefix Pußta</b> mit viel Paprika und Tomaten	833200 .011	<b>Marinadefix Paprika-Rahm</b> mit Paprikastückchen und leichter Pilznote
822000 .012/.011	<b>Marinadefix Bangkok</b> mit Currygeschmack	833500 .011	<b>Marinadefix Gourmet-Pilzpfanne</b> mit feiner Steinpilz- und Zwiebelnote
822500 .012/.011	<b>Marinadefix Wiener Rahm</b> cremig, mild, mit leichter Steinpilznote	842000 .010	<b>Marinadefix Barbecue</b> Honig-Kräuter- und würzige Barbecue-Note Zugabe 150 g/kg
823000 .010	<b>Marinadefix Madagaskar</b> pfefferbetont, süß-scharf, als Fonduesoße geeignet		

\* nur noch wenige auf Lager, Abverkauf!



## Quicksoft Pure (Zugabe 40 – 60 g/kg)

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
872600 .005	<b>Red Pepper CL/AF</b> süß-scharf, mit Kürbis und ganzen rosa Beeren	873700 .005	<b>Toscana CL/AF</b> mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Rosmarin
872800 .005	<b>Thai Chili CL/AF</b> feurig-scharf, mit Chili, Pfeffer, Paprika	874600 .005	<b>Sweet BBQ CL/AF</b> süßlich-scharf, mit Honig, Chili und Paprika
873000 .005	<b>Curry „Old England“</b> mit klassischer Currynote und Pfeffer	879120 .005	<b>Gyros Athena CL/AF</b> mit Zwiebeln, Kräutern und dem typischen Geschmack der Ägäis, Zugabe 80 – 120 g/kg
873510 .005	<b>Hot BBQ CL/AF</b> pikant-rauchig, mit Chili, Rauch, Pfeffer und Zwiebeln, Zugabe 50 – 70 g/kg	879400 .005	<b>Red Wine CL/AF</b> mit den typischen Kräutern der Provence

## Quicksoft Rahm (Zugabe 70 g/kg)

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
862000 .005	<b>Hubertus-Rahm</b> fein abgestimmt mit Waldpilzen	863600 .005	<b>Winterzauber-Rahm CL/AF</b> fruchtig mit feiner Orangen- und Honignote
862200 .005	<b>Wiener-Rahm CL/AF</b> mit kräftiger Pilznote	863800 .005	<b>Barbecue Rio-Rahm CL</b> mit dem typischen würzig-pikanten Geschmack nach Barbecue und Zwiebeln
863000 .005	<b>Curry-Rahm CL/AF</b> klassische Currynote mit hohem Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern	869100 .005	<b>Gyros-Rahm CL</b> mit der arttypischen Gewürznote der Ägäis
863300 .005	<b>Pfeffer-Rahm CL/AF</b> pikant mit hohem Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern	869200 .005	<b>Kräuterbutter-Rahm CL</b> aromatische Knoblauchnote mit feinen grünen Kräutern
863500 .005	<b>Cranberry-Rahm CL/AF</b> mit Cranberries, Kräutern und einer feinen Rotweinnote		

## Barbecue-Fix (Zugabe 50 g/kg)

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
841500 .208	<b>Chicken-Sauce CL/AF</b> mit Paprika, Chili und Zwiebeln	841610 .042	<b>Würzsauce Sweet Thai Chili CL/AF</b> pikant-scharf, mit Honig, Apfel, Tomate, Chili und Curry, Zugabe 80 – 120 g/kg
841505 .208	<b>Chickensauce Mediterran CL/AF</b> mit Paprika, Chili, Zwiebeln und Kräutern	842500 .042	<b>Würzsauce Pulled Pork CL/AF</b> mit Honig, Paprika, Tomaten, Chili und feiner Räuchernote, Zugabe 120 – 180 g/kg

### Angaben der Gebindegrößen:

.005 = 3 kg Eimer, .007 = 6 kg Eimer, .010 = 7 kg Eimer, .011 = 6,3 kg Eimer, .012 = 500 g Beutel, .042 = 4 kg Kanister, .131 = 5,7 kg Eimer, .208 = 3,8 kg Kanister, .231 = 5,6 kg Eimer, .243 = 5,3 kg Eimer

CL = ohne Zusatz von Glutamat, Lactose, Gluten, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

*Taste • Tradition • Technology*



# Additive & Gütezusätze

## Kutterhilfsmittel

Zur Verbesserung der Konsistenz von Wurstspezialitäten präsentieren wir eine Vielzahl an unterschiedlichen Kutterhilfsmitteln, in flüssiger und Pulver-Form. Die hochfunktionellen Gütezusätze mit und ohne Umrötung, auf Citrat-, Carbonat- und Phosphatbasis, erfüllen die hohen Anforderungen an eine optimale Qualität, perfekte Bindung und ein appetitliches Aussehen der Wurstwaren.

Die Kutterhilfsmittel der Nuba-Fosrot-Reihe beschleunigen die Umrötung und unterstützen die stabile Farb- und Frischhaltung. Zudem verstärken sie, wie auch die Kutterhilfsmittel der Nubassan B- und C-Reihe, die Bindung und verbessern die Eiweißaktivierung.

Unser innovatives Kutteraroma der Nubassan-Reihe ermöglicht die Herstellung von Brühwürsten ohne Zusatzstoffe wie Phosphat, Citrat und Carbonat. Auf Basis von Gewürzextrakten und Aromen hergestellt, verzichtet dieses Produkt auf deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern.

## Umrötung

Die Umrötehilfsmittel der Nuba-Feinrot-Serie basieren auf Vitamin C und enthalten sowohl Emulgatoren als auch Stabilisatoren. Sie garantieren eine sichere, schnelle und stabile Umrötung bei Brüh- und Kochwürsten. Zudem sorgen die Produkte für eine gute Farb- und Frischhaltung.

## Frischhaltung

Unter der Produktlinie Nuba-Kombi-Superfrisch präsentieren wir universelle Frischhalter, sowie pH-Wert-Regler für brühwurstartige Erzeugnisse, Verarbeitungsfleisch und Ladenfleischabschnitte. Diese Frischhaltungsmittel fördern die stabile Umrötung und verhindern zudem die Druckstellenbildung bei Wurstprodukten.



## Emulgatoren

Die Emulgatoren der Nubassan E-Reihe verhindern bei Kochstreichwürsten, Brühwurst und Leberwurstkonserven den Fettabsatz sowie Kochverluste und erzielen eine gleichmäßige Fettverteilung ohne massieren. Die Nuba-Bratfest-Produktlinie verbessert die Stabilität, Bindung und Farbhaltung. Brat- und Grillverluste werden bei Bratwurstspezialitäten durch die verstärkte Fleisch-Fett-Wasser-Emulsion minimiert. Der Spezialemulgator ist die ideale Ergänzung für Komplettwürzungen. Die geschmacksneutralen Fett- und Wasseremulgatoren der Nuba-Meatprot-Serie reduzieren Kochverluste und sorgen für einen guten Zusammenhalt der Fleischstücke. Brühwurstspezialitäten und Kochpökelwaren erhalten eine verbesserte Schnittfestigkeit und Konsistenz.





## *Gelatine*

Die gewürzten bzw. ungewürzten Schweine- und Rindergelatinen der Nuba-Würzas- und Nuba-Goldas-Serie eignen sich ideal zur Herstellung von klaren, schnittfesten Sülzen und Aspikwaren, sowie zum Glasieren.

## *Geschmacksverbesserer*

Die universell einsetzbaren Geschmacksverstärker der Nubalin-Reihe besitzen eine natürliche, geschmacksverstärkende Wirkung und verfeinern Lebensmittel, wie Fleisch- und Wurstzubereitungen, Suppen, Saucen und Salate. Eine intensive und abgerundete Würzung, die Verstärkung und Stabilisierung des Fleischaromas, sowie die Reduzierung der Geschmacksverluste während der Lagerung sind die hervorzuhebenden Vorteile.

## *Nuba-F/B Plus CL/AF*

Protein statt Fett. Das geschmacksneutrale, kalorien- und cholesterinfreie Produkt auf Basis von Meeresalgen ersetzt Speck und reduziert den Fettanteil um mindestens 30 %. Dies ermöglicht die Herstellung energiereduzierter Fleisch- und Wurstspezialitäten.

## *Nuba-Mürbin NEU CL/AF*

Für saftigen und zarten Fleischgenuss eignet sich dieser Veredelungszusatz, sowohl zum Poltern als auch zum Injizieren. Der Fleischzartmacher kann bei allen Fleischzubereitungen eingesetzt werden, reduziert Bratverluste und ist geschmacksneutral. Individuell verfeinert mit unseren Quicksoften, Marinaden, Panaden, Grillgewürzen oder Grillgewürzsalzen entstehen zarte Gaumenfreuden.



# Schinkenspezialitäten

## Kochschinken

Zur Herstellung von hochwertigen Kochschinken, in einer stets gleichbleibenden Qualität, werden Pökelformen und geschmacksgebende Komponenten eingesetzt. Diese Produkte sind die Garanten für saftige, schmackhafte Schinken mit einem typisch fleischigen Geschmack und perfekter Struktur. Mit unseren Pökelformen der Nuba-Kombi-Lak- und Nubassan-Reihe gelingt es, delikate Schinken in Meisterqualität mit vollständiger Umrötung und optimalem Scheibenzusammenhalt. Diese gibt es in flüssiger und Pulver-Form, sowie auf Phosphat-, Citrat oder Carbonatbasis.

Diese Pökelformen unterstützen die Eiweißquellung, wodurch der Fleischsaft vollständig gebunden wird und Trocknungs- und Kochverluste reduziert werden. Durch die spezielle pH-Wert-Steuerung wird eine optimale Umrötung erreicht. Die Pökelfarbe wird stabilisiert und die Farbhaltung deutlich verbessert. In unserer Nubassan-Reihe gibt es einen speziellen Pökelformen, ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern, auf Basis von Aromen und Gewürzextrakten, der Phosphat, Citrat und Carbonat bei der Herstellung von Kochpökelformen überflüssig macht.



## Rohschinken

Rohschinken sind Klassiker, mit typischen, regionalen und traditionellen Geschmacksrichtungen. Für alle Herstellungsverfahren haben wir eine perfekt abgestimmte Produktpalette von Würzpökelmischungen und Räucherprodukten, sowie die passende Technologie für eine sichere Herstellung. Die Nuba-Röh-Pök-Würzpökelmischungen intensivieren und stabilisieren die Pökelfarbe und steuern die Reifung (pH-Wert-Verlauf). Das Ergebnis sind Schinkenspezialitäten mit zartem Biss, vollständiger Umrötung, aromatischem Geschmack und stabiler Farb- und Frischhaltung.

schungen intensivieren und stabilisieren die Pökelfarbe und steuern die Reifung (pH-Wert-Verlauf). Das Ergebnis sind Schinkenspezialitäten mit zartem Biss, vollständiger Umrötung, aromatischem Geschmack und stabiler Farb- und Frischhaltung.



Nubassa

# Kochschinken

## *Delikater Schinken in Meisterqualität!*










- Vielfältige Geschmacksrichtungen
- Optimaler Scheibenzusammenhalt
- Typisch fleischige Struktur
- Vollständige Umrötung & Stabilität

Viele Produkte sind frei von:



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



## Pökelhilfsstoffe Flüssig

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
420100 .037	Nuba-Kombi-Lak F/AF ohne Phosphat, mit Würzung		422100 .039	Nuba-Kombi-Lak Spezial P „mit Honigaroma“ CL/AF auf Phosphatbasis	
420201 .028	Nuba-Kombi-Lak GS CL/AF ohne deklarationspfl. Allergene, ohne Phosphat		422200 .039	Nuba-Kombi-Lak Spezial P „mit Raucharoma“ CL/AF auf Phosphatbasis	
420500 .024/.037	Nuba-Kombi-Lak P/AF auf Phosphatbasis		422400 .039/.108	Nuba-Kombi-Lak Spezial P „mit Rotweinaroma“ CL/AF auf Phosphatbasis	
421100 .039/.108	Nuba-Kombi-Lak Spezial P/AF auf Phosphatbasis		422500 .039/.108	Nuba-Kombi-Lak Spezial P „mit Spargelaroma“ CL/AF auf Phosphatbasis	
421600 .043	Nuba-Kombi-Lak Spezial P CL/AF auf Phosphatbasis				




## Pökelhilfsstoffe Pulver

421000 .002/.017	Nubassan Super-Phos CL/AF spezielle Phosphatmischung		422001 .001/.035	Nubassan Super 2000 A CL/AF ohne Phosphat, Citrat und Carbonat	
---------------------	---	---	---------------------	---	---

## Aromen

501000 .001/.002/ .017	Pfeffer Spezial I CL/AF		521100 .001	Fleischaroma Typ K	
502000 .001	Muskat Spezial I CL/AF		524000 .001	Baconaroma CL/AF	
503000 .001	Chili Spezial CL/AF		525500 .003	Spargelaroma flüssig CL/AF	
505000 .001	Knoblauch Spezial CL/AF		525600 .001	Walnussaroma CL/AF	
506000 .001	Zwiebel Spezial CL/AF		551000 .030	Zwiebel flüssig CL/AF	
521000 .001	Aroma-Fit CL/AF		552000 .030	Knoblauch flüssig CL/AF	

## Veredelungszusätze

443000 .029	Nuba-Rauchgold CL/AF		1032 .003	Spargel grün, geschnitten	
463110 .003	Grillglasur für Backrauchsinken				

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .003 = 1 kg Beutel, .017 = 8 kg Eimer, .024 = 7,5 kg Kanister, .028 = 7 kg Kanister, .029 = 10 kg Sack, .030 = 1,2 kg Flasche, .035 = 9 kg Eimer, .037 = 17,5 kg Kanister, .039 = 8 kg Kanister, .043 = 9 kg Kanister, .108 = 18 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.

*Taste • Tradition • Technology*



Nubassa

# Rohschinken

## *Erlesene Schinken in Premium-Qualität!*

- Typische, regionale & traditionellen Geschmacksrichtungen
- Perfekt abgestimmte Produktpalette für eine sichere Herstellung




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





## Würzpökelmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>423000</b> .001/.053	<b>Nuba-Roh-Pök CL/AF</b> Piment, Wacholder, Pfeffer für Schwarzwälder Schinken		<b>423310</b> .001	<b>Nuba-Roh-Pök mediterran WL/PH CL/AF</b> mit mediterranem, südtiroler Schinkenaroma (wasserlöslich)	
<b>423300</b> .001/.004	<b>Nuba-Roh-Pök WL/PH CL/AF</b> Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Raucharoma (wasserlöslich)		<b>425000</b> .001	<b>Nuba-Salpin-R/AF</b> Präparat mit milder Würzung für eine vorschriftsmäßige Salpeterdosierung	
<b>423301</b> .001	<b>Nuba-Roh-Pök WL Basterma Original CL/AF</b> Pfeffer, Wacholder, Raucharoma (wasserlöslich)		<b>431000</b> .001	<b>Nubassin Natur CL/AF</b> für Naturreifung	



## Räucherprodukte

<b>443000</b> .029	<b>Nuba-Rauchgold CL/AF</b> Gewürzgranulat für ein fein abgerundetes Raucharoma		<b>443600</b> .001	<b>Fumal P CL/AF</b> Raucharoma-Pulver für kräftigen Rauchgeschmack	
<b>443500</b> .001	<b>Nuba-Katensmök AF</b> Grill- und Raucharoma-Pulver für Katenrauchgeschmack				



## Frischhaltemittel

<b>453600</b> .001/.002	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler zur Frischhaltung und Keimreduzierung		<b>490200</b> .042/.050	<b>Natriumlactat 60 AF</b> Säureregulator und Salz der Milchsäure zur Oberflächenbehandlung	
----------------------------	--	--	----------------------------	--	--

## Reifemittel

<b>471000</b> .134	<b>Nuba-Roh-Pök Reifekulturen CL/AF</b> zur Herstellung von Rohschinken im kombinierten Nass-Trocken-Vakuumpökelfverfahren		<b>471100</b> .153	<b>Nuba-Reifekulturen -Listerienstopp- CL/AF</b> Reifekulturen mit Schutzfunktion gegen Listerien, zur Herstellung von Rohschinken	
-----------------------	---	---	-----------------------	---	---

## Dekor

<b>1019320</b> .001	<b>Basterma Coating CL/AF</b> zur Außenwürzung von Rohschinken		<b>1019740</b> .001	<b>Cemen Rot CL/AF</b> Bockshornklee, Paprika, Pfeffer und Kreuzkümmel	
------------------------	---	---	------------------------	---	---

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .029 = 10 kg Sack, .042 = 4 kg Kanister, .050 = 17 kg Kanister, .053 = 4,5 kg Eimer, .134 = 30 g Beutel, .153 = 125 g Beutel

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.

*Taste · Tradition · Technology*

# Wurstspezialitäten

## Koch-, Brüh- und Bratwurst

Unsere vielfältigen Gewürzmischungen, Gewürzpräparate, Präparate mit würzenden Zutaten und Compounds garantieren besten Geschmack und ein hohes Maß an Sicherheit und Haltbarkeit bei der Herstellung von Koch-, Brüh- und Bratwurst. Zur Geschmacksintensivierung stehen zusätzlich vielfältige natürliche Aromen und Gewürzextrakte in flüssiger und Pulver-Form zur Verfügung.

## Rohwurst

Mit unseren Würzungen, Veredelungszusätzen, Reife-/ Starterkulturen und Tauchmassen entstehen im Naturreifeverfahren, abgekürzten Naturreifeverfahren und Schnellreifeverfahren Rohwurstspezialitäten mit hervorragendem Geschmack und perfektem Aussehen. Für jeden Genießer ist die passende Wurst dabei, ob aromatisch, pikant, national, international, schnittfest oder streichfähig. Die Nubassa-Komplettlösungen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen garantieren gleichbleibende Qualität und sichere Produktion.



## Kundenspezifische Mischungen

Wir konzipieren permanent individuelle Mischungen auf technisch höchstem Niveau, zugeschnitten auf die speziellen Bedürfnisse wie Produktionsabläufe, Maschinen und Ressourcen der Fleischbetriebe.



## Hackfleischspezialitäten

Für nationale und internationale Hackfleischspezialitäten stehen Ihnen vielfältige Würzungen, Komplettmischungen, Bindemittel und Frischekomponenten zur Verfügung. Damit zaubern Sie im Handumdrehen besonders schmackhafte Burger, italienische Pasta- oder

türkisch-arabische Spezialitäten. Unsere vielfältigen Mett-Produkte ermöglichen die optimale Würzung roher, aber auch gebratener Hackfleischkreationen in höchster Qualität.





Nubassa

# Brühwurst



## *Innovative Technologien für feinste Brühwurstspezialitäten!*

- Vielfältige Geschmacksrichtungen
- Höchste Produktionssicherheit
- Hervorragende Bindung
- Perfekte Bräunung

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



## Aufschnitt

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
155000 .001	<b>Bierschinken Sonderklasse</b> Koriander, Pfeffer, Ingwer, Muskat		241002 .001	<b>Elite 70 Sonderklasse CL/AF</b> Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander	
156000 .001	<b>Bierschinken Delikatess</b> Pfeffer, Muskat, Koriander, Senf		243001 .001	<b>Elite 80 „Golden Spice“ CL</b> Koriander, Ingwer, Pfeffer, Orange, Jamaika Rum	
171000 .001	<b>Mortadella Hell CL</b> Pfeffer, Ingwer, Muskat		245000 .001	<b>Brühwu 70 Sonderleistung</b> Muskat, Pfeffer, Ingwer, Koriander	
221000 .001	<b>Schinkenwurst Exquisit CL</b> Ingwer, Pfeffer, Muskat		251000 .001	<b>Universal Brühwurst Sonderklasse</b> Ingwer, Pfeffer, Umrötung, Farb- und Frischhalter	
222000 .001	<b>Aufschnitt Exquisit</b> Ingwer, Koriander, Pfeffer, Muskat		256001 .001	<b>Schinkenwurst Sonderleistung CL</b> Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskat	
222110 .001	<b>Universal Wurstgewürz CL/AF</b> Koriander, Chili, Muskat und Pfeffer		261009 .001	<b>Brühwurst ECO CL</b> Ingwer, Pfeffer, Muskat, ohne Paprika	
224001 .001	<b>Aufschnitt CL</b> Pfeffer, Koriander, Ingwer		270001 .001	<b>Gelbwurst ohne Zitrone CL</b> Muskat, Ingwer, Koriander, Orangenschale	
227100 .001	<b>Aufschnitt Extra Hell</b> Pfeffer, Muskat, Koriander, Farb- und Frischhalter		276101 .001	<b>Kochmett im Geleemantel CL/AF</b> Gelatine, Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch	
233000 .001	<b>Lyoner</b> Muskat, Pfeffer, Ingwer, Koriander, Paprika				

## Dauerbrühwurst

151000 .001	<b>Bierwurst Bayrische Art -ohne Senfkörner- CL</b> Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander		169001 .001	<b>Krakauer ohne Paprika CL</b> Pfeffer, Koriander, Senf, Chili	
159001 .001	<b>Alpia CL</b> Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Senf		170001 .001	<b>Krakauer mit Paprika CL</b> Paprika, Pfeffer, Koriander, Muskat	
160000 .001	<b>Cabanossi CL</b> Chili, Ingwer, Paprika, Kümmel		179000 .001	<b>Kochsalami Extraklasse CL</b> Pfeffer, Chili, Kümmel, Senfkörner	
161000 .001	<b>Debrecziner Würstchen CL</b> Chili, Ingwer, Paprika, Kümmel		179020 .001	<b>Kochsalami Premium AF</b> Pfeffer, Kardamon und Muskat	
165000 .001	<b>Göttinger Blasenwurst CL</b> Pfeffer, Chili, Ingwer, Muskat, Knoblauch		280100 .001	<b>Teufli-Würstchen CL/AF</b> Chili, Paprika, Pfeffer	
166000 .001	<b>Jagdwurst/Kaiserjagdwurst/Tiroler Bauernwurst CL</b> Pfeffer, Ingwer, Muskat, Knoblauch		290000 .001	<b>Regensburger Knacker „Golden Spice“ CL</b> Muskat, Ingwer, Koriander, Pfeffer	






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.






## Fleischwurst/Würstchen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
261002 .001	<b>Fleischwurst Premium CL/AF</b> Koriander, Ingwer, Pfeffer, Muskat		277000 .001	<b>Wiener Würstchen</b> Pfeffer, Paprika, Ingwer, Muskat, Farb- und Frischhalter	
263000 .001	<b>Rheinische Fleischwurst CL</b> Muskat, Ingwer, Pfeffer, Koriander		278000 .001	<b>Universal Würstchen Hell CL</b> Koriander, Pfeffer, Ingwer, Muskat	
266000 .001	<b>Fleischwurst S -mit Paprika- CL</b> Pfeffer, Muskat, Koriander, Paprika, Rauch- & Anisnote		280500 .001	<b>Hot Dog</b> Koriander, Ingwer, Pfeffer, Muskat	
267000 .001	<b>Fleischwurst -234-</b> Koriander, Ingwer, Pfeffer, Muskat		281000 .001	<b>Rindswürstchen CL</b> Pfeffer, Chili, Ingwer, Muskat, Knoblauch	
267101 .001	<b>Fleischwurst Superrot</b> Paprika, Ingwer, Koriander, Pfeffer		282001 .001	<b>Frankfurter Rindswurst Pikant CL</b> Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel, Chili	
268000 .001	<b>Fleischwurst Hell</b> Muskat, Pfeffer, Ingwer, Orangenschale		282009 .001	<b>Würstchen ECO CL</b> Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	
269000 .001	<b>Hessische Fleischwurst</b> Koriander, Paprika, Pfeffer, Muskat		283001 .001	<b>Wiener Würstchen „Golden Spice“ CL</b> Pfeffer, Muskat, Ingwer, Paprika	
273002 .001	<b>Bayrischer Backleberkäse CL/AF</b> Koriander, Pfeffer, Muskat, leichte Rauchnote		284000 .001	<b>Wiener Würstchen Super CL</b> Paprika, Pfeffer, Koriander, Muskat	
273009 .001	<b>Fleisch-Leberkäse ECO CL</b> Pfeffer, Koriander, Muskat, Chili		288000 .001	<b>Münchner Weißwurst CL</b> Pfeffer, Ingwer, Muskat, Petersilie	
274000 .001	<b>Leberkäs Hell -Fleischkäse-</b> Ingwer, Koriander, Muskat, Chili		409000 .001	<b>Nuba-Feinrot Super CL/AF</b> Umrötehilfsmittel, Farbstabilisator auf Vitamin C-Basis	

## Naturgewürzmischungen

156100 .001	<b>Bierschinken N CL</b> Pfeffer, Paprika, Ingwer, Macis		278100 .001	<b>Bockwurst N CL</b> Pfeffer, Muskat, Kümmel, Knoblauch	
166100 .001	<b>Jagdwurst N CL</b> Pfeffer, Senf, Paprika, Muskat, Kümmel		283100 .001	<b>Wiener Würstchen N CL/AF</b> Pfeffer, Paprika, Macis	

## Komplettwürzungen auf Phosphatbasis



179021 .001	<b>Kochsalami Premium komplett AF</b> Bindung, Farb- und Frischhalter		282019 .001	<b>Würstchen ECO Compound CL</b> Umrötung, Emulgator, Farb- und Frischhalter	
181000 .001	<b>Bauernkochsalami Komplett AF</b> Bindung, Emulgator, Umrötung, Frischhalter				

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2 kg Beutel, .024 = 7,5 kg Kanister, .028 = 7 kg Kanister, .029 = 10 kg Sack, .033 = 6 kg Kanister, .040 = 15 kg Eimer, .045 = 15 kg Sack, .050 = 17 kg Kanister

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.





## Kutterhilfsmittel

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>400000</b> .002/.006/ .015	<b>Nubassan B CL/AF</b> Phosphat, mit pH-Wert von 7,3		<b>415900</b> .001/.002/ .015	<b>Nuba-Fosrot ECO CL/AF</b> Phosphat, Umrötung, Frischhalter, Salz	
<b>401000</b> .002/.004	<b>Nubassan B Super CL/AF</b> Phosphat, mit pH-Wert von 8,4		<b>416100</b> .001/.015	<b>Nuba-Fosrot CL/AF</b> Phosphat, Umrötung, Farb-/Frischhalter, Würzung	
<b>401001</b> .001	<b>Nubassan A CL/AF</b> Kutteraroma ohne Phosphat, Citrat oder Carbonat		<b>416400</b> .006	<b>Nuba-Carbo Rot CL/AF</b> Carbonat, Emulgator, Umrötung, Frischhalter, Salz	
<b>401500</b> .001/.002	<b>Nubassan B Poly CL/AF</b> Natriumtripolyphosphat, mit pH-Wert von 9,1-10		<b>416900</b> .001	<b>Nubassan C Kombi Standard CL/AF</b> Citrat, Umrötung, Farb- und Frischhalter, Salz	
<b>406000</b> .001/.002/ .004	<b>Nubassan B Plus CL/AF</b> Phosphat, Emulgator, Bräunungseffekt		<b>417000</b> .024	<b>Nuba-Fosrot S flüssig AF</b> Phosphat, Umrötung, Farb- und Frischhalter, Würze	
<b>407300</b> .001	<b>Nubassan C Super CL/AF</b> Citrat, Würze, ohne Umrötung		<b>417200</b> .050	<b>Nuba-Fosrot flüssig AF</b> Phosphat, Umrötung, Frischhalter, Farbstoff	
<b>415000</b> .001	<b>Nuba-Fosrot Super AF</b> Phosphat, Emulgator, Frischhalter, Gewürze		<b>417500</b> .024	<b>Nubassan B</b> flüssig CL/AF Phosphat ohne Umrötung	
<b>415500</b> .001/.002/ .015	<b>Nuba-Fosrot Super E CL/AF</b> Phosphat, Umrötung, Emulgator, Frischhalter, Salz				

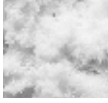


## Emulgatoren

<b>402000</b> .001/.002/ .040	<b>Nubassan M</b> Spezialemulgator auf Milcheiweißbasis	
<b>404900</b> .001/.002	<b>Nuba-Bratfest 2000 CL/AF</b> Emulgator und Stabilisator, Bräunungseffekt	
<b>437100</b> .002	<b>Nuba-Meatprot 1 : 30</b> Fett- und Wasseremulgator, geschmacksneutral	
<b>443710</b> .001/.002	<b>Nuba-Meatprot CL/AF</b> Fett- und Wasseremulgator, geschmacksneutral	
<b>453000</b> .001	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler	

## Frischhaltemittel

<b>453200</b> .006	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch II CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler	
<b>453600</b> .001/.002	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler	
<b>454000</b> .001	<b>Nuba-Prall CL</b> Frischhalter zur Herstellung einer Würstchen-Lake	
<b>455000</b> .033	<b>Nuba-Softin CL/AF</b> Säureregulator	

## Verdickungsmittel

<b>438900</b> .029	<b>Nubazell</b> Ballaststoff (97 % i. Tr.) aus Weizen		<b>439601</b> .001/.002	<b>Nuba-F/B Plus CL/AF</b> Modifiziertes Alginat	
<b>438910</b> .045	<b>Nubazell KF 200</b> Ballaststoff (74 % i. Tr.) aus Kartoffelfaser				

*Taste • Tradition • Technology*





Nubassa

# Bratwurst




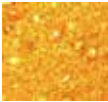

















## Raffinierte Bratwurstspezialitäten!

- Vielfältige Geschmacksrichtungen
- Höchste Produktionssicherheit
- Hervorragende Bindung
- Perfekte Bräunung

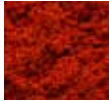




- Viele Produkte sind frei von:
- E-Nummern und Allergenen
  - künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen



## Würzungen

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
200000 .001	<b>Bratwurst 2000 F</b> Pfeffer, Macis, Muskat, Farb- und Frischhalter		214000 .001	<b>Bratwurst „Golden Spice“ F CL/AF</b> Pfeffer, Koriander und Muskat, Frischhalter und Farbstabilisator	
200200 .001	<b>Bratwurst F Komplett mit Zitrone</b> Speisesalz, Pfeffer, Ingwer, Koriander, Zitrone, Farb- und Frischhalter		214074 .001	<b>Bratwurst Hanf CL/AF</b> Hanfsaat, Knoblauch, Pfeffer, Koriander, Nelken und Zimt	
200700 .001	<b>Bärlauch Bratwurst CL/AF</b> Pfeffer, Muskat, Bärlauch, Farbstabilisator und Frischhalter		214085 .001	<b>Wildbratwurst CL/AF</b> Pfeffer, Wacholder, Muskat und Pilzen	
201000 .001	<b>Feine Bratwurst F CL</b> Pfeffer, Muskat und Koriander, sowie Farbstabilisator und Frischhalter		215100 .001	<b>Grobe Grillbratwurst CL/AF</b> Koriander, Pfeffer und Muskat	
201001 .001	<b>Feine Bratwurst CL</b> Pfeffer, Koriander und Muskat		215155 .001	<b>Hausmacher Grill-Bratwurst CL/AF -mit Kümmelnote-</b> Koriander, Kümmel, Chili, Muskat u. Koblach	
203000 .001	<b>Grobe Bauernbratwurst F CL</b> Pfeffer, Koriander und Muskat sowie mit Frischhalter und Farbstabilisator		215156 .001	<b>Bratwurst mit geräuchertem Paprika CL/AF</b> geräuch. Paprika, Pfeffer, Muskat u. Koriander	
206500 .001	<b>Sächsische Knacker AF</b> ganzer Kümmel, Pfeffer und Paprika, Umrötung und Frischhalter		218001 .001	<b>Curry-Griller CL</b> Curry, Koriander, Muskat und Petersilie	
207001 .001	<b>Rostbratwurst Thüringer Art „Golden Spice“ CL</b> Pfeffer, Muskat und Kümmel		222110 .001	<b>Universal Wurstgewürz CL/AF</b> Koriander, Chili, Muskat und Pfeffer	
211001 .001	<b>Fränkische Bratwurst mit Majoran CL/AF</b> Majoran, Pfeffer und Muskat		280100 .001	<b>Teufli-Würstchen CL/AF</b> Chili, Paprika und Pfeffer	
213001 .001	<b>Bratwurst Hell mit Zitrone CL</b> Pfeffer, Muskat und Ingwer, sowie Zitrone		558500 .030	<b>Frische Bratwurst flüssig CL/AF</b> Flüssigwürzung mit Zitrone, Frischhalter und Farbstabilisator	
213009 .001	<b>Bratwurst ECO mit Zitrone CL</b> Pfeffer, Koriander, Muskat, Speisesalz und Zitrone				

## Landestypische und exotische Würzungen

204100 .001	<b>Merguez CL/AF</b> Paprika, Koriander und Kümmel		653067 .001	<b>Chorizo CL/AF</b> Paprika, Chili, Pfeffer und Knoblauch, Farb- und Frischhalter	
558600 .023	<b>Merguez flüssig CL/AF</b> Speisesalz, Chili, Koriander und Paprika, Farb- und Frischhalter		1019523 .001	<b>Salsiccia Naturale/Caprese CL/AF</b> Speisesalz, Frischhalter, Emulgator und Bräunungseffekt	
558601 .023	<b>Merguez flüssig -ohne Karmin- CL/AF</b> Speisesalz, Chili, Koriander und Paprika, Farb- und Frischhalter				



## Kutterhilfsmittel mit Phosphat\*

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
400000 .002/.006/ .015	<b>Nubassan B CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit einem pH-Wert von 7,3 (in 1%iger Lösung)	406000 .001/.002/ .004	<b>Nubassan B Plus CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit Emulgator und Bräunungseffekt
401000 002/.004	<b>Nubassan B Super CL/AF</b> auf Phosphatbasis mit einem pH-Wert von 8,4 (in 1%iger Lösung)	417500 .024	<b>Nubassan B flüssig CL/AF</b> flüssig, auf Phosphatbasis

\* Laut VO (EG) 1333/2008 bzw. 853/2004 nicht für Fleischzubereitungen zugelassen!

## Kutterhilfsmittel ohne Phosphat

401001 .001	<b>Nubassan A CL/AF</b> wasserlösliches Aroma ohne Phosphat, Citrat, Carbonat, ohne E-Nummern	407300 .001	<b>Nubassan C Super CL/AF</b> auf Citratbasis mit geschmacksverstärkenden Effekten
----------------	---	----------------	--

## Frischhaltemittel

453600 .001/.002	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch A/L CL/AF</b> Frischhalte- und Rötstabilisationsmittel, pH-Wert- Regler, hält Bratwurst länger frisch & hell	453000 .001	<b>Nuba-Kombi-Superfrisch CL/AF</b> Stabilisator, Frischhalter und pH-Wert-Regler
---------------------	--	----------------	--

## Veredelungszusätze

434000 .001	<b>Nubassin Kristall Super</b> Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial	434100 .001	<b>Nubassin Kristall Super CL/AF</b> Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial, ohne deklarationspflichtige Allergene
----------------	--	----------------	---

## Emulgatoren

404900 .001/.002	<b>Nuba-Bratfest 2000 CL/AF</b> Spezialemulgator mit Bräunungseffekt
---------------------	---



### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2 kg Beutel, .015 = 12 kg Eimer, .023 = 5 kg Kanister, .024 = 7,5 kg Kanister, .030 = 1,2 kg Flasche

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.



Nubassa

# Rohwurst













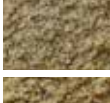



## *Innovative Produkte für delikate Rohwurstspezialitäten*

- Sichere und effiziente Arbeitsabläufe
- Kontrollierbarer Reifeverlauf
- Optimale Aufbewahrungseigenschaften

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



## Naturreifung und abgekürzte Naturreifung -schnittfest-

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
280100 .001	Teufli Würstchen CL/AF		653060 .001	Bauernsalami RS CL/AF	
653000 .001	Universal-Rohwurst Natur mit grobem Pfeffer CL/AF		653061 .001	Knoblauchsalami CL/AF	
653010 .001	Universal-Rohwurst Natur ohne groben Pfeffer CL/AF		653062 .001	Kümmelsalami CL/AF	
653015 .001	Edelsalami	 <b>NEU!</b>	653064 .001	Trüffelsalami CL/AF	
653035 .001	Pfefferknacker Spezial -abgekürzte Naturreifung- CL/AF		653066 .001	Rohwurst Sucuk CL/AF	
653050 .001	Rohwurst Premium CL/AF Pfeffer, Muskat und Ingwer, sowie Zitrone		653067 .001	Chorizo CL/AF	
653052 .001	Rohwurst Balkan CL/AF		653350 .001	Paprikawürstchen ungarische Art CL/AF	

## Naturreifung -streichfähig-

653033 .001	Mettenden AF	 <b>NEU!</b>	653310 .001	Westfälische Mettwurst CL/AF	
653035 .001	Pfefferknacker Spezial -abgekürzte Naturreifung- CL/AF		653311 .001	Grobe Mettwurst ohne Rum CL/AF	
653250 .001	Braunschweiger Mettwurst mit Rum AF		653320 .001	Grobe Mettwurst mit Rum	
653260 .001	Braunschweiger Mettwurst CL/AF		653350 .001	Paprikawürstchen ungarische Art CL/AF	
653270 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art mit Rum AF		653361 .001	Zwiebelmettwurst -ohne GDL- CL/AF	
653271 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art -mit Jamaika Rum- CL/AF				

## Veredelungszusätze/Reifemittel

425000 .001	Nuba-Salpin-R/AF für eine einfache, vorschriftsmäßige Salpeterdosierung		434100 .001	Nubassin Kristall Super CL/AF Spezialzucker mit Ascorbinsäure, unterstützt die Umrötung und den Farberhalt	
430000 .004/.009	Nubassin Rekord CL/AF Rohwurstreifemittel für schnittfeste und streichfähige Rohwurstsorten auf GdL-Basis		436500 .002/.004/.006	Nubarom CL/AF zur Verstärkung des Fleischaromas und zur Aktivierung der Fleischeiweiße	
431000 .001	Nubassin Natur CL/AF für alle schnittfesten Rohwurstarten, die mit NPS o. Speisesalz und Salpeter hergestellt werden		456000 .023	Rohwusoft CL/AF Spezielle Ölmischung zur Erzielung und Erhaltung der Streichfähigkeit	
434000 .001	Nubassin Kristall Super Spezialzucker mit Ascorbinsäure und Paprika Spezial				

## Schnellreifung -schnittfest-

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
606000 .001	Rohwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF		606090 .001	Plockwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF	
606010 .001	Rohwurst Sonderklasse/Salami italienische Art CL/AF		606110 .001	Rohwurst	
606020 .001	Universal-Rohwurst mit grobem Pfeffer CL/AF		606130 .001	Rohwurst-Ferm „Golden Spice“ CL/AF	
606030 .001	Universal-Rohwurst -ohne groben Pfeffer- CL/AF		606150 .001	Salami deutscher Art CL/AF	
606031 .001	Feuerreisser CL/AF		606170 .001	Salami ungarischer Art CL/AF	
606040 .001	Schlackwurst mit grobem Pfeffer CL/AF		606180 .001	Corbas CL/AF	
606050 .001	Rohwurst Super CL/AF		606420 .001	Landjäger -ohne Muskat- CL/AF	
606060 .001	Holsteiner Cervelat CL/AF		606435 .001	Rohe Rinderknacker Orient	
606070 .001	Westfälische Cervelat CL/AF		606450 .001	Schwäbische Rauchpeitschen CL/AF	
606080 .001	Katenwurst CL/AF				

## Schnellreifung -streichfähig-



606240 .001	Aalrauchmettwurst CL/AF		606350 .001	Grobe Mettwurst -ohne Rum- CL/AF	
606270 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art -mit Jamaika Rum- AF		606370 .001	Pfeffer-Mettwurst -mit grobem Pfeffer- AF	
606280 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art ohne Rum CL/AF		606380 .001	Vesperwurst CL/AF	
606300 .001	Westfälische Mettwurst -mit Rum-		606400 .001	Rohe Polnische CL/AF	
606310 .001	Westfälische Mettwurst -ohne Rum- CL/AF		606410 .001	Rohe Krakauer CL/AF	
606320 .001	Westfälische Mettwurst -mit Paprika- AF		606430 .001	Rohe Rindfleischwurst CL/AF	
606330 .001	Westfälische Mettwurst mit Paprika, ohne Rum CL/AF		606460 .001	Mettenden -ohne Rum- CL/AF	
606340 .001	Grobe Mettwurst -mit Rum-		627001 .001	Teewurst nach Rügenwalder Art mit Rum CL/AF	



## Starterkulturen

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
470200 .153	<b>Baktoferment 61 CL/AF</b> fstreichfähige/schnittfeste Rohwürste im Naturreifeverfahren o. Schnellreifeverfahren mit GdL	471100 .153	<b>Nuba-Reifekulturen -Listerienstopp- CL/AF</b> Reifekulturen mit Schutzfunktion gegen Listerien, zur Herstellung von Rohschinken
471000 .134	<b>Nuba-Roh-Pök Reifekulturen CL/AF</b> Starterkultur zur Herstellung von Rohwurst im abgekürzten Naturreifeverfahren (ohne GdL)		

## Tauchmasse

480201 .002/.006	<b>Chili-Tauchmasse -essbar-</b> für gewürzte, essbare Gelatine-Tauchmasse mit Chili- und Paprikageschmack		480202 .002/.006	<b>Knoblauch-Tauchmasse -essbar-</b> für gewürzte, essbare Gelatine-Tauchmasse mit Knoblauch- und Kurkumageschmack	
---------------------	---	---	---------------------	---	---

# Puten-Pfefferknacker/-Landjäger -Schnellreifung- AF

### Zutaten:

85 kg	Putenoberkeulenfleisch POK	
15 kg	Putenspeck ohne Haut	
2,8 kg	<b>Nitritpökelsalz</b>	<b>(Art. 491500)</b>
1 kg	<b>Mettenden AF</b>	<b>(Art. 653033)</b>
1 kg	<b>Nubassin Rekord CL/AF</b>	<b>(Art. 430000)</b>



### Herstellung:

Putenoberkeulenfleisch gut gekühlt auf 5 mm wolven und tiefrieren. Putenspeck ebenfalls separat tiefrieren. Putenoberkeulenfleisch etwas antauen lassen, mit Mettenden AF und Nubassin Rekord CL/AF auf eine Körnung von ca. 5 mm kuttern. Dann den kernig gefrorenen Putenspeck auf gewünschte Körnung einkuttern und dabei sofort Nitritpökelsalz einstreuen. Anschließend die Masse luftblasenfrei in Saitlinge Kaliber 24/26 mm füllen und auf gewünschte Größe abdrehen. Die Pfefferknacker für etwa 24 Stunden bei ca. 19 °C und 90 % relativer Feuchte umröten und reifen lassen. Danach im Kaltrauch auf gewünschtes Raucharoma räuchern und eventuell noch weiter abtrocknen lassen.

Für die Landjäger-Variante die Pfeffer-Knacker paarweise pressen und in einer E2-Kiste etwa 24 Stunden reifen und abbinden lassen. Anschließend in der Anlage bei 25 - 30 °C und 90 - 92%iger Feuchte etwa 60 Minuten umröten und etwa 6 Stunden trocknen. Dann bei 30 - 35 °C in 2 - 3 Schritten auf gewünschtes Raucharoma räuchern, zwischen den Räucherprozessen immer 10 - 15 Minuten trocknen. Anschließend bei 15 - 18 °C auf gewünschten Gewichtsverlust trocknen lassen.

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .004 = 10 kg Eimer, .006 = 2,0 kg Beutel, .009 = 5 kg Eimer, .023 = 5 kg Kanister, .134 = 30 g Beutel, .153 = 25 g Beutel

**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.**

*Taste • Tradition • Technology*





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	




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.

## 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



# Fleischspezialitäten

## Panaden

Bereichern Sie die klassische Panierpalette um viele bunte Variationen! Unser Panade-Fix-Sortiment umfasst Trocken- und Nasspanaden, Komplettmischungen und glutenfreie Panaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben. Aus Fleisch, Fisch oder Gemüse werden abwechslungsreiche Köstlichkeiten in einer knusprigen und appetitlichen Hülle.

## Grill- und Bratengewürze

Mit unseren raffinierten Grill- und Bratengewürzen gelangen verführerisch leckere Pfannen- und Bratenspezialitäten. Die Produktpalette bietet eine köstliche Auswahl fein abgestimmter Gewürze, leckere Abwechslung ohne viel Aufwand ist so garantiert!

## Dekorgewürze

Ein verführerisch köstliches und appetitliches Aussehen sowie reizvolle Akzente in der Theke sind durch unsere Dekorwürzungen garantiert. Zur Innen- und Außenwürzung geeignet, bringen die Würzungen Farbe und Vielfalt auf den Teller.

## Zubehör

Speziell für die Produktion und Präsentation der Waren stehen den Kunden vielfältige Hilfsmittel zur Verfügung. Die umfangreiche Palette an Zusatzartikeln für die Fleisch- und Wurstwaren beinhaltet Aufschnittplatten, Wurstgarne, Bratennetze, Därme, Einwegaluformen, Holzspieße, Frischhalte- und Bratfolien. Unser Trennspray ist das perfekte Sprühtrennmittel und Schutzspray für Fleischkäseformen und Backbleche.



## Fische und Meeresfrüchte

Die Vielfalt der Köstlichkeiten aus dem Meer ist beeindruckend. Veredelt mit feinsten Gewürzkreationen, würzigen Grillölen, knusprigen Panaden oder bunten Marinaden in verschiedensten Geschmacksrichtungen, werden aus Fischen und Meeresfrüchten exklusive Gerichte. Für diese maritime Welt präsentieren wir auch eine Vielzahl an passenden Technologien, Würzideen und exklusiven Rezepten.





Nubassa

# Panaden



## *Perfekte Eigenschaften für gold-braune Gaumenfreuden!*

- Vielfältige Geschmacksvariationen
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hervorragende Haftung
- Bleibt kross und knusprig
- Kein Auslaufen des Fleisches
- Optimales Bratverhalten (Pfanne, Backofen, Fritteuse)
- Appetitliche Optik




## Panaden-Komplettwürzungen Innovativ

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>538900</b> .001/.009	<b>Panade-Fix Cornflakes</b> mit Cornflakes, Gewürzen und Speisesalz		<b>539007</b> .001	<b>Panade-Fix Parmesan-Rosmarin</b> mit Parmesan, Rosmarin, Pfeffer, Zwiebeln und Speisesalz	
<b>539003</b> .001	<b>Panade-Fix Kürbiskern CL/AF</b> mit Kürbiskernen, Reis, Gewürzen und Speisesalz		<b>539008</b> .001	<b>Panade-Fix Mehrkorn CL/AF</b> mit Quinoa, Leinsaat, Melonen-, Kürbis-, Sonnenblumenkernen und Speisesalz	
<b>539005</b> .001	<b>Panade-Fix Hot &amp; Smoky</b> mit rauchig-scharfen Gewürzen und Speisesalz		<b>539009</b> .001	<b>Panade-Fix Zitrone-Thymian</b> mit feiner Zitrusnote, Thymian und Speisesalz	
<b>539006</b> .001	<b>Panade-Fix Melonenkern CL/AF</b> mit Melonenkernen, Reis, Gewürzen und Speisesalz				


## Panaden-Komplettwürzungen Klassik

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>539000</b> .001/.017/ .027	<b>Panade-Fix</b> mit Pfeffer, Zwiebeln, Lauch und Speisesalz		<b>539200</b> .059	<b>Panade-Fix Rot</b> mit grobem Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Paprika und Speisesalz	
<b>539001</b> .001	<b>Panade-Fix CL/AF -glutenfrei-</b> mit Reismehl, Maisstärke, Gewürzen und Speisesalz		<b>539300</b> .059	<b>Panade-Fix Gelb</b> mit Pfeffer, Curry und Speisesalz	
<b>539100</b> .001/.010/ .059	<b>Panade-Fix Bunt</b> mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Petersilie und Speisesalz		<b>539400</b> .059	<b>Panade-Fix Gold</b> mit Chili und Koriander, <b>ohne Speisesalz</b>	


## Würzungen

Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>555250</b> .001	<b>Schnitzel Hell AF</b> mit Pfeffer, Zitrone, Gewürzen und Speisesalz	


## Fried Chicken

Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>575601</b> .001/.002	<b>Fried Chicken Spice-Mix AF</b> pikant mit Pfeffer, Knoblauch, Muskat, Kardamom und Speisesalz	

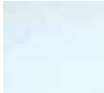
## Nasspanade

Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>539801</b> .001/.002	<b>Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL</b> mit Stärke	

## Paniermehl

Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>491303</b> .001/.002	<b>Panade-Fix Gelb ungewürzt</b> aus Weizen, mit mittlerer Körnung, ohne E-Nummern	

## Veredelungszusatz

Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>435005</b> .001/.002	<b>Nuba-Mürbin NEU CL/AF</b> Fleischartmacher auf Citratbasis	

## Zusatz für Combi-Dämpfer

Art. Nr.	Bezeichnung	
<b>491426</b> .253	<b>Nuba-Krustin CL/AF</b> spezielle Pflanzenfettzubereitung für gleichmäßige Bräunung und krosse Kruste	

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .009 = 5 kg Eimer, .010 = 7 kg Eimer, .017 = 8 kg Eimer, .027 = 4 kg Eimer, .059 = 3,6 kg Eimer, .253 = 5 l 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.



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*

Nubassa

## Grillkäse




### *Käse für den heißen Rost!*

Grillkäse ist eine vegetarische Alternative zu Fleisch und Würstchen. Mit unserem Grillkäse-Compound lassen sich schnell und einfach Käseabschnitte zu dieser cremigen Grillspezialität umwandeln. Verfeinert mit Marinaden oder Grillgewürzen, entstehen raffinierte Käse-Kreationen.



# Produktinformation

Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
404040	Nuba-Grillkäse Compound CL	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 95 g/kg	Compound zum Herstellen von Grillkäse aus Thekenabschnitten, auf Cellulose- und Stärkebasis mit Volleipulver.	

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



1 kg Käse ergibt ca.  
2 kg Grillkäse

## Grillkäse Grundrezept

### Zutaten:

- 1000 g Käseabschnitte
- 770 g Eiswasser (4 °C)
- 305 g Milch, kalt
- 95 g **Nuba-Grillkäse Compound CL (Art. Nr. 404040)**

### Herstellung:

Käseabschnitte wofen oder reiben und mit Nuba-Grillkäse Compound CL homogen mischen. Die kalte Milch zugeben und mischen, das Eiswasser zügig folgen lassen und einarbeiten. Masse in Vakuumbutel geben und in die gewünschte Form bringen, oder in Därme Kaliber 90 mm füllen und bei 75 °C auf eine Kerntemperatur von 70–72 °C brühen. Im Anschluss im Wasserbad langsam herunterkühlen. In der Pfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten ca. 6 Minuten braten oder grillen.

*Taste • Tradition • Technology*





Nubassa

# Vegan & Vegetarisch



## Würzige Ideen für vegane und vegetarische Spezialitäten

Einfache und schnelle Zubereitung mit Geling-Garantie – mit unseren Produkten aus der vegan-vegetarischen Küche. Viele unserer Produkte sind frei von E-Nummern und Allergenen sowie ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.





## Komplettmischungen/Texturate

Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
304415 .001	<b>Nuba-Vegan Bindung für Bratlinge</b> Veganer Compound auf Seitanteig-Basis		537500 .001	<b>Gemüseburger-Fix</b> Fertige Mischung mit Gewürzen, Salz und Bindemittel	
439802 .001/.029	<b>Nubatex BP 65 CL/AF</b> Texturiertes Bohnenprotein mit einem Proteingehalt von 65 %		537600 .001	<b>Knödel-Fix für Füllungen</b> Knödelmasse für herzhaftes Füllungen	
529800 .003	<b>Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF</b> Grobe Mischung mit Quinoa, Roter Bete und Karotten		537610 .001	<b>Grünkernküchle-Fix</b> Komplettmischung mit Grünkern, Knödelbrot, Zwiebeln und Knoblauch	







## Gewürzmischungen

534500 .001	<b>Nuba-Chimichurri CL/AF</b> Zwiebeln, Petersilie, Tomaten, Knoblauch, Oregano und Paprika		542700 .001	<b>Lasagne-Mix</b> Zwiebeln, Oregano, Thymian und Pfeffer	
535001 .001	<b>Nuba-Kräuterbutter CL/AF</b> viel Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und Dill		542800 .001	<b>Flammkuchen-Mix</b> Zwiebeln, Karotten, Pfeffer und feinen Kräutern	
535005 .001	<b>Tomaten-Mozzarella CL/AF</b> Basilikum, Oregano, Thymian und Knoblauch		555300 .001	<b>Bratkartoffel- und Pommes frites Gewürzsalz CL/AF</b> Paprika, Koriander und Curry	
535250 .219	<b>Schafskäse-Gewürzubereitung CL/AF</b> Paprika, Knoblauch, typisch griechischen Kräutern		555600 .001	<b>Reisgewürz CL/AF</b> Curry und Paprika	
542000 .001	<b>Pizza Gewürz CL/AF</b> Oregano, Thymian und Basilikum		555700 .036	<b>Pasta- und Reiswürzer CL/AF</b> Knoblauch und Curcuma, flüssig	
542500 .001	<b>Chili Con Carne Mix AF</b> Paprika, Zwiebeln, Chili und Pfeffer		591200 .001	<b>Salat-Fix Kräuter CL</b> Trockennessig, Salz, Zwiebeln, Senf, Petersilie und Schnittlauch	

## Fix-Saucen

840000 .084	<b>Sauce-Fix Buttersahm Hell</b> Helle, universell einsetzbare Buttersahmsauce		841000 .084/.127	<b>Sauce-Fix Tomate CL</b> Pikant gewürzte, universell einsetzbare Tomatensauce	
----------------	---	---	---------------------	--	---

## Würzsaucen/Marinaden

841610 .042/.078	<b>Würzsauce Sweet-Thai-Chili</b> pikant-scharf mit Honig, Apfel, Tomate, Chili und Curry		853510 .005/.007	<b>Quicksoft Hot &amp; Smoky CL/AF</b> scharf mit Chili, Rauch-Note und Pfeffer	
852100 .005	<b>Ginger CL/AF</b> fruchtig-pikant, mit einer intensiven Ingwernote		859400 .005/.131	<b>Quicksoft Kräuter der Provence CL/AF</b> hoher Anteil an Sichtgewürzen und Kräutern	
852700 .005/.131	<b>Quicksoft Mango-Chili CL/AF</b> fruchtig-pikant, mit Fruchtwürfeln für eine exotische Geschmacksnote		872600 .005	<b>Quicksoft Pure Red Pepper CL/AF</b> süß-scharf, mit Kürbis und ganzen rosa Beeren	

### Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .003 = 1 kg Beutel, .005 = 3 kg Eimer, .007 = 6 kg Eimer, .029 = 10 kg Sack, .036 = 900 g Flasche, .042 = 4 kg Kanister, .078 = 600 g Flasche, .084 = 800 g Dose, .127 = 3,5 kg Kanister, .131 = 5,7 kg Eimer

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.

# Unsere Lieferkonditionen

**Gültigkeit:** ab 01.01.2024

**Mindestbestellwert:** 100,- € netto/Auftrag  
Darunter stellen wir eine Porto- und  
Versandpauschale von 15 € in Rechnung.

**Verpackungs- und  
Energiepauschale** 9,90 € pro Bestellung

**Kühltransporte:** Bei kühlpflichtiger Ware mit einem Gewicht unter  
70 kg wird eine anteilige Kühltransportpauschale  
von 25 € in Rechnung gestellt.

**Sondermischungen:** Produktion ab einer Auftragsmenge  
von 45 kg/Auftrag.

**Zahlungsbedingungen:** nach Vereinbarung

## Nubassa Gewürzwerk GmbH

Tel.: +49 6204 96270

Großer Stellweg 14

D-68519 Viernheim

Internet: [www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)

E-Mail: [info@nubassa.de](mailto:info@nubassa.de)