

# fleisch

## magazin

Internationale  
Fachzeitschrift für  
die Fleischwirtschaft

### Mit Nubassa startet das Grillererlebnis

Mit den über 60 verschiedenen Grill- und Bratengewürzen von Nubassa (Viernheim) beginnt das vielfältige und abwechslungsreiche Grillerlebnis. Sowohl exotische, wie fruchtig-aromatische, pikante und fein-würzige Mischungen verleihen dem Grillgut eine einzigartige Würznote. Liebhaber würzig-scharfer Grillspezialitäten wählen die Gewürzmischung Steak-Pfeffer. Sie vereint erlesene Gewürze, wie Paprika und Zwiebel und setzt pikante Akzente durch die aromatische Pfeffernote. Auch Freunde der internationalen Küche kommen bei Nubassa auf ihren Geschmack, z.B. zaubert das Gewürzsalz Provencale, mit den feinen Gewürzen Pfeffer, Kümmel und Knoblauch, delikate Köstlichkeiten mit typisch-südfranzösischem Flair.

Jeder liebt eingelegte Steaks in bunten und würzigen Marinaden. Hierfür bietet das Nubassa Gewürzwerk eine große Auswahl an Marinaden mit über 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Klassische, wie auch feurig-pikante, fruchtig-süße und exotische Quicksoft-Marinaden verwandeln Rind-, Schweinflfleisch und Geflügel in Grillerlebnisse der besonderen Art. Die sommerliche Quicksoft-Marinade Lemon-Pepper mit echtem Lemongras verleiht Grillspezialitäten eine fruchtig-pikante Note. Mit einem feurig-würzigen Geschmack überzeugt die Quicksoft-Sorte Torero und lässt die Herzen echter Grillfans höher schlagen. Die hochwertigen Quicksoft-Marinaden aus ungehärteten Fetten und reinem Meersalz verleihen dem Fleisch eine ansprechende Optik, einen außergewöhnlichen Glanz und sie haften gut am Fleisch. Zudem stabilisieren die Marinaden die Haltbarkeit und Frische des Fleisches und überzeugen durch ihre hohe Wirtschaftlichkeit.

Neben marinierten und fein gewürzten Spezialitäten dürfen die Grill-Klassiker - die Bratwürste - natürlich nicht fehlen. Beliebt sind sowohl die klassische Sorten, wie z.B. die Nürnberger Bratwurst, als auch exotische Bratwürste wie die französische Merguez, pikante Bärlauch-Griller oder scharfe Feuer-Beisser. Wurstliebhaber finden im breiten

Nubassa-Produktsortiment eine Vielzahl an Gewürzmischungen, Komplettwürzungen und Gütezusätze, auch für regionale und internationale Wurst-Spezialitäten.

Zum Barbecue gehören natürlich auch die passenden Grillsaucen. Speziell die feine Chicken-Sauce CL oder die Würzsauce Kentucky runden jede Grillparty ab. Ob verfeinert als Dip oder direkt zum Würzen der Fleisch- und Gemüsevariationen, das Grillbuffet wird zu einem vielseitigen Geschmackserlebnis.

Gesundheitsbewusste Feinschmecker und Allergiker müssen natürlich auf die Grill-Köstlichkeiten nicht verzichten, denn Nubassa hat eine eigene CL-Linie mit Produkten ohne Zugabe von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.



**Marinierte Steaks sind und bleiben ein beliebtes Stück Fleisch bei Grillfreunden.**