

# fleisch

magazin

Internationale  
Fachzeitschrift für  
die Fleischwirtschaft

Nubassa Gewürzwerk

Besondere Gaumenfreuden für den Fußball- und Grillsommer



Mit den ländertypischen Marinaden von Nubassa lässt sich ein ganzes Steak-Buffer zaubern.

Anpfeif zur diesjährigen Fußball-Europameisterschaft und die gerade beginnende Grillsaison. Für diese beiden großen Ereignisse präsentiert das Nubassa Gewürzwerk neue ländertypische Produkte für die Zubereitung köstlicher Grillspezialitäten.

Grill- und Bratenspezialitäten, mariniert mit der höllisch-scharfen Quicksoft-Marinade El Diablo CL/AF, sind besonders für abgehärtete Gaumen und Freunde der feurigen Küche bestimmt. Scharfer Chili, roter Paprika und schwarzer Pfeffer bringen Schärfe auf den heimischen Grill und die Zunge.

Die süß-herbe Frucht Kalamansi, eine Kreuzung aus Kumquat und Mandarine, ist die raffinierte Zutat für die neue Quicksoft-Marinade Kalamansi CL/AF. In Verbindung mit würziger Kurcuma und fein abgestimmten Gewürzen steigt diese Würzkreation sofort zum aromatischen Überflieger auf. Geschmackliche Volltreffer erleben Grillfans bereits beim ersten Bissen.

Die rötlich-braune Quicksoft-Marinade Tandoori-Masala CL/AF mit typisch fernöstlichen Gewürzen wie Koriander, Kreuzkümmel, Ingwer und Muskat, eignet sich ideal für indische Grillkreationen. Die grünen Korianderblätter zählen zu den ältesten

Küchenkräutern der Welt und verleihen dieser außergewöhnlichen Würzsauce ihren unverkennbaren Geschmack. Saftige Hähnchensteaks, verschiedenste Spieße und andere exotische Variationen bringen einen Hauch Indien auf den heißen Rost.

Mit der Quicksoft-Marinade India-Masala CL erweitert Nubassa die indische Produkt-Range. Die bräunliche Marinade mit Kreuzkümmel, Zimt, geschrotetem Chili und Ingwer ist ein Muss für Fans der indischen Küche. Durch das leicht pikante Aroma passt die Würzmarinade hervorragend zu Hähnchenschenkeln und vegetarischen Grillgerichten.