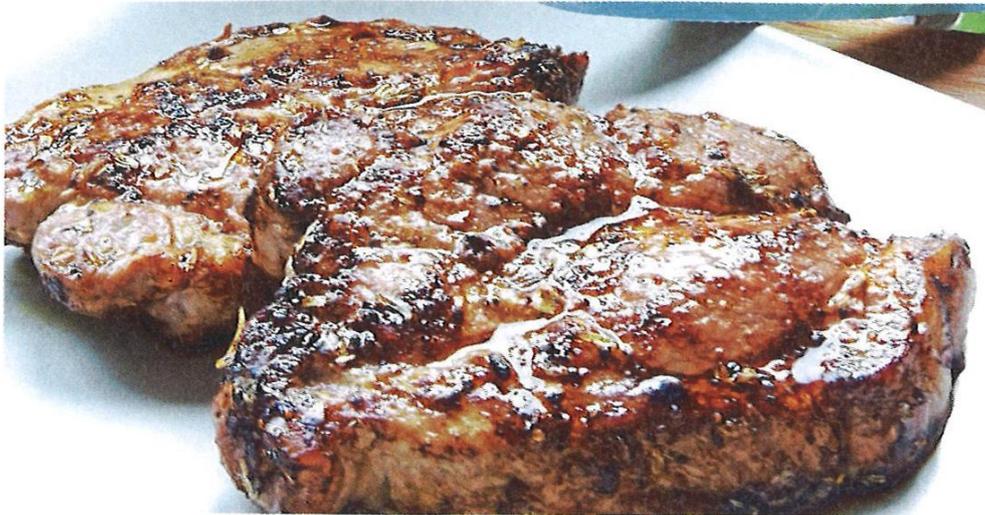


FLEISCHWIRTSCHAFT



Das naturtrübe Craft Beer mit angenehm malzigem Honigduft und Hopfenaroma gibt jetzt auch Steaks seinen Geschmack.

Nubassa

Grillsaison bringt Neuheiten

Die würzige Quicksoft-Marinade Craft Beer mit bronzefarbenem Naturbier, schwarzem Pfeffer und fein-scharfem Chili der Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim eignet sich für Grillkreationen mit einer kräftig-herben Note, sowie einer aromatischen, krossen Kruste. Das naturtrübe Craft Beer hat sich bereits in der weltweiten Bierszene etabliert und ist nun auch bei deutschen Bierfans angekommen. Rumpsteaks, Spieße und andere Barbecue-Variationen werden mit der Marinade zum Food Trend.

Mit dem Quicksoft Winzergold CL/AF erweitert Nubassa die moderne Marinaden-Range. Die

goldgelbe Grillmarinade, mit lieblichem Wein, Zwiebeln und Kräutern, überzeugt durch einen vollmundigen-pikanten Geschmack und verwandelt Fleisch, Gemüse und Fisch ganz einfach in regionale Barbecue-Spezialitäten, wie Pfälzer-Schoppen-Steak oder Gespritzter-Wein-Spieß.

Ergänzt wird diese Trend-Produktlinie durch die Quicksoft-Marinade Tennessee CL. Diese Würzcreation mit Whiskyaroma, Sesam und schwarzem Pfeffer überzeugt Grillfans durch einen typisch amerikanischen, stark rustikalen Charakter.

//www.nubassa.de