

Würzen und verfeinern

Das Portfolio von Nubassa zum Würzen und Verfeinern von vegetarischen und veganen Produkten wächst von Jahr zu Jahr. Aus Quinoa- oder Grünkernprodukten lassen sich etwa knusprige Patties für Burger zaubern. Die Komplettmischung Grünkernküchle-Fix wird mit Wasser vermischt und kurz aufgekocht. Nach kurzer Quellzeit lassen sich Grünkernküchle daraus formen. Diese werden entweder in der Pfanne angebraten oder im Backofen/Kombidämpfer gebacken. Aus den Compounds Nuba-Kombi Vegan Basis & Vegan Weiss in Verbindung mit Gewürzmischungen von Nubassa werden vegane Weizen-Kartoffel-Wurstchen hergestellt. Mit den Marinaden Quicksoft und Quicksoft Pure lassen sich passende Dips dazu anrichten.

Seasoning and refining

Nubassa's portfolio for seasoning and refining vegetarian and vegan products is growing from year to year. Quinoa and green spelt products can be used to make crispy patties for burgers, for example. The complete mixture Grünkernküchle-Fix is mixed with water and brought to the boil briefly. After a short soaking time, the mixture can be formed into Grünkern-cookies. These are either fried in a pan or baked in the oven/combi steamer. Vegan wheat-potato sausages are made from the compounds Nuba-Kombi Vegan Basis & Vegan Weiss in combination with spice mixtures from Nubassa. With the Quicksoft and Quicksoft Pure marinades, suitable dips can be added.

