Nubassa

Natur Pur

Unsere Gewürzmischungen für Wurstspezialitäten sind aus reinen Naturgewürzen ohne Verwendung von Zusatzstoffen hergestellt. Dies garantiert natürlichen Geschmack.

Produktübersicht

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Abb.
222100	**Aufschnitt N CL**	Exquisite Gewürzzubereitung mit Ingwer, Pfeffer und Muskat für Brühwurst, wie Schinkenwurst und Fleischwurst	
156100	**Bierschinken N CL**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Paprika, Ingwer und Macis für Brühwurst	
278100	**Bockwurst N CL**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Muskat, Kümmel und Knoblauch für Brühwürstchen, wie Bockwurst	
214100	**Bratwurst Grob N CL**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Muskat, Kardamom, Kümmel und Ingwer für grobe und mittelgrobe Bratwurst	
166100	**Jagdwurst N CL**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Senf gemahlen, Paprika, Muskat und Kümmel für Brühwurst	
113100	**Landleberwurst Thüringer Art N CL/AF**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Majoran, Piment und Kardamom für Kochwurst	
233100	**Mortadella N CL/AF**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Koriander, Macis und Paprika für Brühwurst, wie Mortadella oder Lyoner	
202100	**Rostbratwurst Thüringer Art N CL**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Kümmel, Senf und Knoblauch für feine und grobe Bratwürste	
120100	**Thüringer Rotwurst N CL**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Majoran und Nelken für Blut- und Rotwurst Thüringer Art	
283100	**Wiener Würstchen N CL/AF**	Gewürzmischung mit Pfeffer, Paprika und Macis für Wiener Würstchen, Bockwürstchen oder Käse-Wiener	

Mindestbestellmenge 45 kg/Artikel

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.

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • www.nubassa.de • Tel.: +49 (0) 6204 96270 • Fax: +49 (0) 6204 75811 • E-Mail: info@nubassa.de