



Nubassa

# Natur- und Rohgewürze

*Bunter Geschmack aus der Natur!*

- 30 – 40 % höhere Würzkraft
- größtmögliche Geschmacksintensität
- geringe Zugabemengen
- maximale Produktschonung

Nubafrost®-Kaltvermahlung &  
Aromaschutz-Verpackung



# Natur- und Rohgewürze

Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung	Art. Nr.	Bezeichnung
1032 .003	Spargel Grün, geschnitten	1311 .001/.002	Pfeffer-Grieß weiß	1551 .001	Pfeffer grün, getrocknet ganz
1050 .001/.002	Kardamom gemahlen, entkeimt	1320 .001/.029	Majoran gerebelt, ägyptisch	1560 .001/.002	Pfeffer schwarz, ganz
1055 .001	Curcuma gemahlen, entkeimt	1340 .001/.002	Muskat gemahlen	1570 .001/.029	Pfeffer schwarz, gebrochen
1060 .001/.002	Chili gemahlen	1341 .001	Rosmarin gemahlen	1580 .001/.002	Pfeffer schwarz, gemahlen
1067 .014	Chipotle gemahlen	1350 .001	Muskat gerieben	1590 .001	Rosa Beeren, ganz (Pfeffer rot)
1070 .001/.002	Curry-Pulver Old England	1380 .001/.047	Nelken gemahlen	1600 .001/.002	Piment gemahlen
1080 .001	Fenchel ganz	1390 .001/.029	Organo gerebelt	1605 .001	Piment ganz
1121 .001/.002	Kreuzkümmel gemahlen	1420 .001/.002	Paprika spanisch edelsüß	1610 .003	Pistazien supergrün
1140 .001/.052	Ingwer gemahlen	1421 .001	Thymian gemahlen	1615 .006	Walnusskerne Jumbo extra hell
1142 .001	Lauch grün gemahlen	1423 .001	Paprika 80 Asta, geräuchert	1651 .001	Schnittlauchröllchen
1144 .001	Liebstockel gemahlen	1430 .001/.002	Paprika spanisch rosenscharf AF	1700 .001/.002	Senfsaat ganz
1150 .001	Lorbeerblätter gemahlen	1431 .001	Wacholderbeeren gemahlen	1750 .001/.045	Thymian gerebelt
1160 .001	Koriander ganz	1440 .003	Paprikaclips grün	1770 .001	Wacholderbeeren ganz
1170 .001/.002	Koriander gemahlen	1449 .049	Tomatenpulver	1780 .001/.045	Wacholderbeeren geschrotet, Räucherware
1180 .001/.020	Knoblauchpulver	1450 .003	Paprikaclips grün granuliert	1805 .001/.069	Zwiebeln gekibbelt
1190 .001/.002	Knoblauch granuliert	1460 .003/.107	Paprikaclips rot	1820 .001/.020	Zwiebeln granuliert
1195 .001	Nelken ganz	1470 .003	Paprikaclips rot granuliert	1821 .001	Zwiebeln minced
1200 .001/.002	Kümmel ganz	1480 .001/.019	Petersilie gerebelt	1830 .001/.049	Zwiebelpulver
1210 .001/.002	Kümmel gemahlen	1510 .001/.002	Pfeffer weiß ganz	1840 .026	Röstzwiebeln
1225 .001	Organo gemahlen	1520 .001	Pfeffer weiß gebrochen	1841 .026	Röstzwiebeln glutenfrei
1256 .001/.002	Paprika ungarisch edelsüß 120 ASTA	1530 .001/.002	Pfeffer weiß, gemahlen, griffig	1970 .001	Mischpilze getrocknet AF
1290 .001/.002	Macisblüte gemahlen	1540 .001/.002	Pfeffer weiß, feingemahlen	491001 .006	Hagelsalz
1296 .001	Pfeffer-Grieß schwarz	1545 .001/.002	Pfeffer weiß, feinstvermahlen	491393 .002	Meersalz naturrein
1300 .001/.029	Thüringer Majoran gerebelt	1550 .001	Pfeffer grün, getrocknet gebrochen		

## Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .002 = 25 kg Sack, .003 = 1 kg Beutel, .006 = 2 kg Beutel,  
 .014 = 5 kg Beutel, .019 = 10 kg Beutel, .020 = 20 kg Sack, .026 = 2,5 kg Beutel,  
 .029 = 10 kg Sack, .045 = 15 kg Sack, .047 = 30 kg Sack, .049 = 25 kg Karton,  
 .052 = 20 kg Karton, .069 = 12,5 kg Sack, .107 = 30 kg Karton

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

*Taste · Tradition · Technology*