










Nubassa

Unsere Neuheiten 2024

Ganz neu, ganz frisch, ganz lecker!

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack der weiten Welt mit unseren neuen Quicksoft-Marinaden und Gewürzmischungen. Lassen Sie sich von unserer geschmacklichen Vielfalt inspirieren.

Produktinformation

Quicksoft-Marinaden				
Art.Nr.	Bezeichnung	Gebinde	Beschreibung	Abb.
853001	Quicksoft Bali CL	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 50 g/kg	Marinade mit Meersalz, Curcuma, Ingwer und Pfeffer für Grillfackeln, Steaks und exotische Grillpfannen.	
853213	Quicksoft Exotic Lemon CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 100 g/kg	Marinade mit Ingwerstückchen, Zitrone und natürlichem Kalamansi-Aroma für Fisch und Geflügelspieße.	
853625	Quicksoft Kentucky CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 80-120 g/kg	Marinade mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Paprika für Grillfackeln, Pfannengeschnetzeltem, Steaks und Gemüsespieße.	
854100	Quicksoft Texas CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 100 g/kg	Würzmarinade mit Rauchnote, Meersalz, Paprika und Pfeffer für Steaks und Rollbraten.	
859421	Quicksoft Rosmarin-Zitrone CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 80-100 g/kg	Marinade mit Rosmarin, Paprika und Meersalz für Steaks, Hähnchen und Lachs.	
859422	Quicksoft Italia CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 40-50 g/kg	Marinade mit feinen Kräutern, Meersalz und Pfeffer für Grillfackeln, Steaks, Pfannengerichte und Grillgemüse.	
859425	Quicksoft Basilikum CL/AF	.005 = 3 kg Eimer Zugabe: 100 g/kg	Marinade mit Meersalz, Basilikum und Pfeffer für Pfannen- & Grillgerichte aus Fleisch und Gemüse.	

Grill- & Bratengewürz				
535020	Kräuter-Meersalz CL/AF	.001 = 1,5 kg Beutel Zugabe: 15-20 g/kg	Gewürzsalz mit Schnittlauch, Petersilie, Dill und Meersalz für Salate, Dips, Saucen, Fisch- und Fleischgerichte.	

CL = Ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

AF = Ohne deklarationspflichtige Allergene

Abbildungen können in Struktur und Farbe vom Original abweichen.

Taste • Tradition • Technology