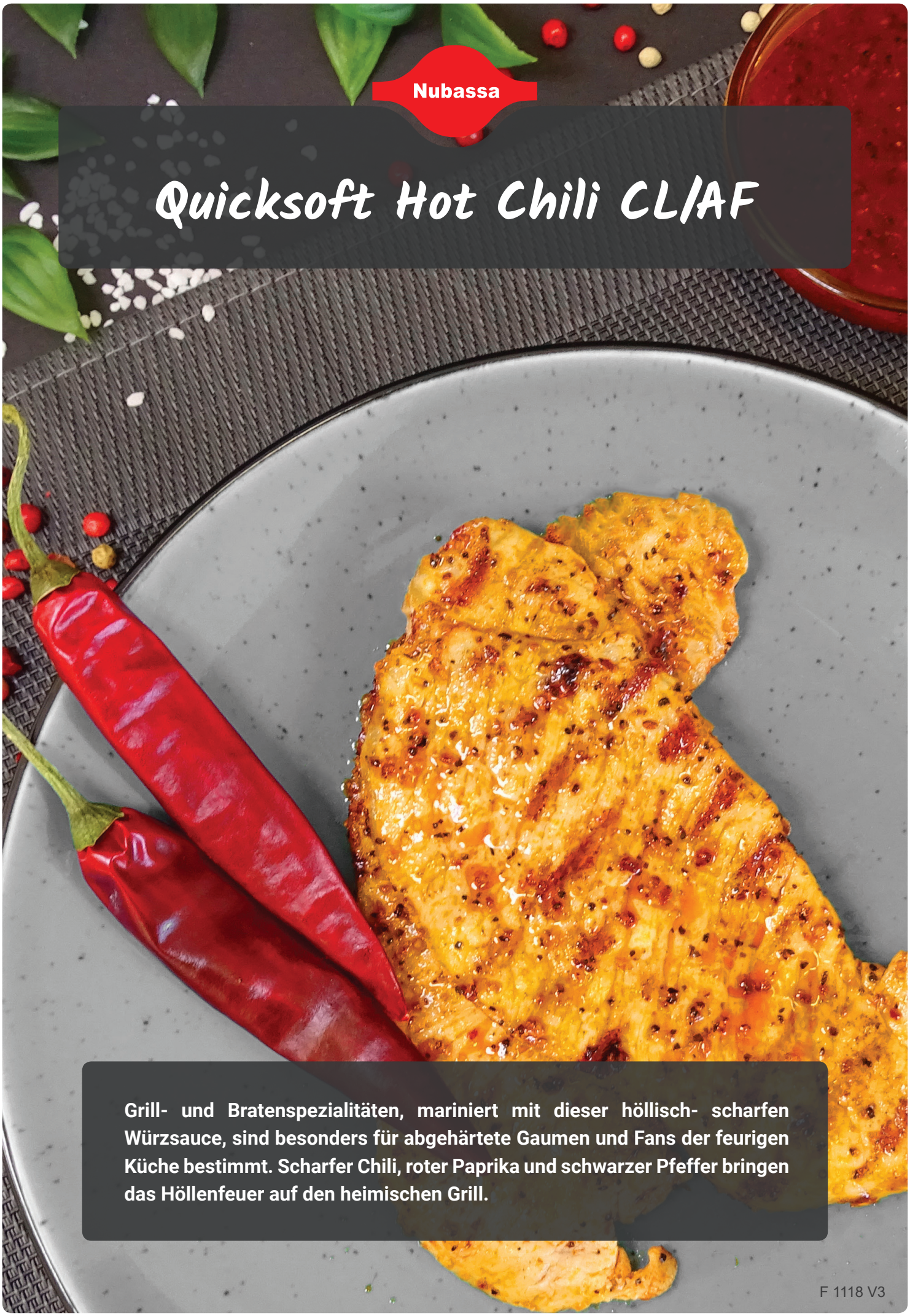
Nubassa

Quicksoft Hot Chili CL/AF



Grill- und Bratenspezialitäten, mariniert mit dieser höllisch- scharfen Würzsauce, sind besonders für abgehärtete Gaumen und Fans der feurigen Küche bestimmt. Scharfer Chili, roter Paprika und schwarzer Pfeffer bringen das Höllenfeuer auf den heimischen Grill.

F 1118 V3

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	
852810 .005 .007	**Quicksoft Hot Chili CL/AF**	Zugabe: 60–80 g/kg 3,0 kg Eimer 6,0 kg Eimer	CL/AF = Ohne Allergene und ohne Zusatz von Glutamat, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen	

Feurig-scharfe Quicksoftmarinade, ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern, mit Meersalz, Chili, Paprika und Chiliextrakt für Grill- und Bratenspezialitäten, wie Steaks, Grillfackeln, Geflügel- und Gemüsespieße.

Pfanne Tex Mex

Zutaten

1000 g Schweinegeschnetzeltes
200 g Bohnen
200 g Mais
80 g **Quicksoft Hot Chili CL/AF**
(Art. Nr. 852810)

Herstellung

Bohnen und Mais abtropfen lassen. Geschnetzeltes mit Quicksoft Hot Chili CL/AF marinieren und die Bohnen und den Mais unterheben. In der Pfanne scharf anbraten, mit Sahne ablöschen und bei geringer Hitze fertig garen.

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