

Nubassa

Wildspezialitäten



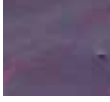
Trendig und Traditionell!

- Vielfalt und Abwechslung
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Leckere und saftige Spezialitäten

Viele Produkte sind frei von:

- E-Nummern und Allergenen
- künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen

Würzungen					
Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
534000 .001	Nuba-Kräuter der Provence CL/AF Rosmarin, Estragon, Fenchel		577000 .001	Nuba-Gulaschwürzer CL Paprika, Chili, Muskat, feine Kräuter	
534100 .001	7-Kräuter-Mix CL/AF Petersilie, Schnittlauch, Dill		580000 .001	Sauerbratengewürz CL Wacholder, Piment, Lorbeer	
557201 .109	Gourmet-Braten-Würzung AF Flüssigmischung mit Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel		589000 .001	Nuba-Grill- und Bratengewürzsalz AF verkapseltes Salz, Paprika, Muskat, Kümmel, Chili	
571000 .001	Nuba-Bratengold CL/AF verkapseltes Salz, Paprika, Chili		589600 .015	Nuba-Universal-Grillgewürzsalz CL/AF Paprika, Koriander, Curry	
571100 .001	Nuba-Bratengold -ohne Salz- CL Paprika, Muskat, Chili, Ingwer, Kräuter		591900 .001	Wildgewürz CL/AF Pfeffer, Wacholder, Pilze, Piment, Kräuter	
573000 .001	Hamburger Gewürzsalz Zwiebeln, Petersilie, Senf, Pfeffer		593600 .001	Nuba-Provence CL/AF Hagelsalz, Zwiebeln, Kümmel, Knoblauch	
574101 .001	Nuba-Steakers CL Pfeffer, Oregano, Chili		595300 .001	Nuba-Dekora-Mix CL roter und grüner Paprika, Sesam, Zwiebeln	
574200 .001	Nuba-Steak-Pfeffer CL Pfeffer, Zwiebeln, Paprika		595505 .001	Nuss-Mix CL Haselnüsse, Knusperzwiebeln, Schnittlauch	
574501 .004	Nuba-Toronto-Würzer grob verkapseltes Salz, Paprika, Chili, Muskat		599500 .001	Nuba-Knoblauch-Pfeffer G CL/AF verkapseltes Salz, Knoblauch, Pfeffer, Curry	

Marinaden					
820500 .011	Marinadefix Hubertus kräftige Pilznote		859000 .005/.131	Quicksoft Knoblauch CL/AF pikant mit herzhafter Knoblauchnote	
823000 .010	Marinadefix Madagaskar Pfeffer, Tomate, Honig, Gurke		859200 .005/.131	Quicksoft Kräuterbutter CL aromatische Knoblauchnote, Kräuter	
829101 .042	Marinadefix Rotweinfleisch CL Rotweinnote, Pfeffer, Zwiebeln		859400 .005/.131	Quicksoft Kräuter der Provence CL/AF Sichtgewürze, Kräuter	
833500 .011	Marinadefix Gourmet-Pilzpflanne Steinpilz-Zwiebelnote		859420 .005/.131	Quicksoft Rosmarin CL/AF Meersalz, Rosmarin, Pfeffer und Zwiebel	
852000 .005	Quicksoft Hubertus Chili, Paprika, feine Waldpilze		862000 .005	Quicksoft Hubertus-Rahm Chili, Paprika, Waldpilzen	
853700 .005/.131	Quicksoft Verdi CL/AF feine Kräuter und Kräuterbutternote		863300 .005	Quicksoft Pfeffer-Rahm CL/AF grüner Pfeffer, Chili und Paprika	
854600 .005/.007	Quicksoft Spareribs CL/AF Meersalz, Honig, Chili und Paprika		863600 .005	Quicksoft Winterzauber-Rahm CL/AF Orangen- und Honiggeschmack	
854900 .005/.131	Quicksoft Steak-Pfeffer CL/AF grober, schwarzer Pfeffer				

Angaben der Gebindegrößen:

.001 = 1,5 kg Beutel, .003 = 1 kg Beutel, .004 = 10 kg Eimer, .005 = 3 kg Eimer, .007 = 6 kg Eimer, .010 = 7 kg Eimer, .011 = 6,3 kg Eimer, .015 = 12 kg Eimer, .017 = 8 kg Eimer, .027 = 4 kg Eimer, .042 = 4 kg Kanister, .059 = 3,6 kg Eimer, .109 = 6,5 kg Kanister, .131 = 5,7 kg Eimer

Saucen					
Art. Nr.	Bezeichnung		Art. Nr.	Bezeichnung	
802100 .001	Bratensaft Exquisit CL braunes Instantpulver mit Gewürzextrakten		804000 .001	Delikatess Bratensauce Gewürze, Tomate, Saucenbinder	
802200 .001	Jägersauce Gewürze, Champignons, Saucenbinder		805000 .001	Delikatess Sauerbratensauce Tomate, Knoblauch, Rosmarin und Saucenbinder	
803200 .001	Saucenbinder dunkel CL/AF braunes Saucenpulver		806000 .001	Delikatess Rouladensauce Gewürze, Tomate, Saucenbinder	

Panaden					
539000 .001/.027	Panade-Fix mit Pfeffer, Zwiebeln, Lauch und Speisesalz		539100 .001/.010/ .059	Panade-Fix Bunt mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Petersilie und Speisesalz	
539001 .001	Panade-Fix CL/AF -glutenfrei- mit Reismehl, Maisstärke, Gewürzen und Speisesalz		539200 .059	Panade-Fix Rot mit grobem Pfeffer, gehackten Zwiebeln, Paprika und Speisesalz	
539003 .001	Panade-Fix Kürbiskern CL/AF mit Kürbiskernen, Reis, Gewürzen und Speisesalz		539801 .001	Nasspanade-Fix -ungewürzt- CL mit Stärke	

Gemüse-/Früchte-Mix					
1970 .001	Mischpilze getrocknet AF Shiitake, Butterpilze, Champignons		529000 .003	Paprika-Zwiebel-Mix CL/AF roter und grüner Paprika, Zwiebeln	
528500 .003	Früchte-Mix Cranberry-Apfel CL/AF -getrocknet- Cranberries, Äpfel, Zwiebeln		529800 .003	Quinoa-Fix Rote Bete CL/AF Quinoa, Roter Bete, Karotten	

Wurstspezialitäten – Rohwurst					
606000 .001	Rohwurst Sonderklasse mit grobem Pfeffer CL/AF weißer Pfeffer, Knoblauch		606110 .001	Rohwurst Pfeffer, Muskat, Knoblauch	
606010 .001	Rohwurst Sonderklasse/Salami italienische Art CL/AF Pfeffer und Knoblauch		653060 .001	Bauernsalami RS CL Pfeffer, Koriander und Muskat	
606031 .001	Feuerreisser CL/AF gebrochener Pfeffer, Chili, Knoblauch		653061 .001	Knoblauchsalami CL/AF Knoblauch, Muskat, ohne groben Pfeffer	
606060 .001	Holsteiner Cervelat CL/AF grober, weißer Pfeffer, Knoblauch				

Wurstspezialitäten – Brat-/Brühwurst			Wurstspezialitäten – Kochwurst		
214085 .001	Wildbratwurst CL/AF Pfeffer, Wacholder, Muskat, Pilze		100000 .001	Kalbsleberwurst RX "Golden Spice" CL/AF Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Muskat	
215100 .001	Grobe Grillbratwurst CL/AF Koriander, Pfeffer, Muskat				

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. Weitere Gebindegrößen auf Anfrage.

Wildgulasch mit Preiselbeermarmelade

Zutaten:

1000 g Wildgulasch
100 g Sahne
50 g Preiselbeermarmelade
40 g **Quicksoft Spareribs CL/AF** (Art. 854600)

Herstellung:

Sahne, Preiselbeermarmelade und Quicksoft Spareribs CL/AF vermengen und anschließend den Wildgulasch damit marinieren.

In der Pfanne scharf anbraten, mit Wasser oder Rotwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze fertig garen.



Wildsalami -Naturreifung- AF

Zutaten:

60 kg Wildfleisch (Reh, Hirsch, usw.)
40 kg Schweinebauch, mager S IV
2,8 kg Nitritpökelsalz
1 kg **Wildbratwurst CL/AF** (Art. 214085)
0,1 kg **Nuba-Feinrot Super CL/AF** (Art. 409000)
0,05 kg **Baktoferment 61 CL/AF** (Art. 470200)

Herstellung:

Wildfleisch und S IV in wolfgerechte Stücke schneiden und gut kühlen, evtl. leicht anfrosten. Danach Nitritpökelsalz, Wildbratwurst CL/AF, Nuba-Feinrot Super CL/AF und Baktoferment 61 CL/AF trocken vormischen und mit dem Fleischmaterial vermengen. Das gewürzte Fleischmaterial sofort auf 3 mm wolven und nochmals auf leichte Bindung mengen. Anschließend in Salamidärme füllen und nach Nubassa Reifeplan für Naturreifung reifen und trocknen.

Taste • Tradition • Technology