



Nubassa

Taste • Tradition • Technology

Nubassa Gewürzwerk GmbH • Großer Stellweg 14 • D-68519 Viernheim • Telefon: +49 6204 96270 • E-Mail: info@nubassa.de • www.nubassa.de

M 120 V4

Das Nubassa Gewürzwerk



Produkte

Unser Produktportfolio umfasst geschmacksgebende Würzungen, Marinaden und technologische Produkte zur Wurst- und Fleischwarenherstellung für die lebensmittelverarbeitende Industrie, das Handwerk und die Gastronomie. Unsere Produkte erleichtern die Verarbeitung, garantieren Produktionssicherheit, optimale Funktionalität und höchste Qualität für einen erlesenen Geschmack. Um den Anforderungen und Food Trends des globalen Marktes gerecht zu werden, entwickeln wir kontinuierlich neue Produkte. Auch individuelle und geschützte Rezepturen, sowie landesspezifische Gewürzmischungen und Compounds werden in Zusammenarbeit mit unseren Kunden angefertigt.

Geschichte

Der Firmengründer Nikolaus Effler war besonders fasziniert von den exotischen Gewürzen aus aller Welt, deren Vielfalt und dem exklusiven Geschmack.

Sein Unternehmergeist, sein Mut und seine Vorstellung standardisierte Gewürzmischungen und Hilfsstoffe für die Fleisch- und Metzgereien anzubieten, war 1932 der Start für das heutige Unternehmen. Aus diesen Anfängen heraus entwickelte sich ein international tätiges und erfolgreiches Familienunternehmen, das bereits in der dritten Generation geführt wird. Im Geiste des Firmengründers entwickelt sich das Unternehmen permanent weiter und vereint damit Tradition und innovative Technik.

Qualität

Wir überzeugen durch Qualität, denn wir verarbeiten hochwertige Rohstoffe aus den besten Anbaugebieten der Welt. Die Gewürze vermahlen wir nach dem Nubafrost® Kaltmahlverfahren. Diese schonende Vermahlung gewährleistet den Erhalt der wertvollen und geschmacksgebenden ätherischen Öle, eine optimale Aromaentfaltung und gleichbleibende Würzkraft durch aromaregulierte Würzung. Um den hohen Qualitätsstandard und die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte auf höchstem Niveau garantieren zu können, prüft, kontrolliert und dokumentiert unser Qualitätsmanagement nach einem festgelegten Prüfsystem entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Nubassa



Vertrieb

Unser Anspruch ist die weltweite und individuelle Beratung unserer Kunden. Wir sind Partner für geschmackliche und technologische Unterstützung. Weltweit vertreiben wir unsere Produkte für die Fleisch-, Wurst- und Lebensmittelveredelung und arbeiten in über 40 Ländern mit selbständigen Exklusivpartnern zusammen. Wir überzeugen durch Service und pflegen nachhaltige Kundenbeziehungen.

Fachbetrieb

Der internationale Markt erwartet innovative Produkte für die Fleisch, Wurst- und Lebensmittelveredelung. Um diesen Anspruch zu erfüllen, beobachten wir kontinuierlich das Marktgeschehen, damit wir für neueste Trends schnellstmöglich die passenden Produkte anbieten können. Unsere Technologen entwickeln ständig neue Geschmacksrichtungen und innovative Produkte, damit sich unsere globalen und internationalen Kunden auf dem Markt bestens positionieren und sich einen Marktvorsprung sichern können. In unseren Seminar- und Schulungsräumen stellen wir Ihnen die neuesten Markttrends, effiziente Technologien, neueste Produktionsverfahren und deren Einsatzmöglichkeiten vor. Wir unterstützen Sie auch gerne bei der Präsentation Ihrer Waren, national und international, mit verkaufsfördernden Maßnahmen.



Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist ein Bestandteil unserer Unternehmensstrategie. Unsere Grundprinzipien sind verantwortungsvoller und effektiver Umgang mit den Ressourcen in den Bereichen Energie, Ökonomie, Ökologie und Soziales. In unsere Nachhaltigkeitsstrategie binden wir auch unsere Lieferanten mit ein, denn die exotischen Gewürze werden hauptsächlich in tropischen Regionen angebaut und der weltweite Schutz von Umwelt und biologischer Vielfalt ist ein

elementares Anliegen. Zu unseren Werten zählen Ethik, die Sicherung der Arbeitsplätze und die Einhaltung eines fairen Sozialstandards. Unsere Mitarbeiter werden in den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen eingebunden, um die Reduktion von Abfall, Material- und Wasserverbrauch zu gewährleisten.



Zertifizierung

Wir legen besonderen Wert auf einen hohen Qualitätsstandard und auf die Lebensmittelsicherheit unserer Produkte. Unser Qualitätsmanagement-System mit integriertem HACCP-Konzept ist zertifiziert nach ISO 22000 und ISO 9001. Dies garantiert eine lückenlose Kontrolle und Chargenrückverfolgung in allen Produktionsabläufen. Regelmäßige Audits bestätigen unseren hohen Quali-

tätsanspruch und gewährleisten unseren Kunden ein Optimum an Produktsicherheit. Weitere Zertifizierungen wie RSPO, Kosher und Halal werden regelmäßig von unabhängigen Instituten überprüft und die Zertifikate um neue Produkte ergänzt.

Unsere Produktgruppen

Aromen/Extrakte

Bratwurst

Brühwurst

Convenience

Dekorwürzungen

Döner

Emulgatoren

Fisch

Frischhaltemittel

Gelatinen

Gemüse-Mix

Geschmacksverstärker

Grill- und Bratengewürze

Hackfleischwürzungen

Kochwurst

Kutterhilfsmittel

Lebensmittelfarbstoffe

Marinaden

Naturgewürze

Naturgewürzmischungen

Panaden

Pökelhilfsstoffe

Räucherprodukte

Rohwurst

Saucen

Starterkulturen

Tauchmassen

Umrötehilfsmittel

Verdickungsmittel

Zusatzartikel





Produkte frei von...

CL/AF-Produkte

Mit unserem umfassenden, naturbasierten Zutatenportfolio und unserer Innovations-Stärke unterstützen wir Sie – die Verbraucher – genau das anzubieten, was Sie sich wünschen. Mit einzigartigen „Frei-von-Produkten“, gekennzeichnet durch CL* und AF*, können wir gemeinsam diesen Weg erfolgreich beschreiten. Diese stark nachgefragte Produktlinie erweitern wir ständig mit neuen innovativen Artikeln. Damit präsentieren wir in jeder Produktgruppe eine Vielzahl an Artikeln ohne deklarationspflichtige Allergene.

* **CL** = ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Milcheiweiß, Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- & Konservierungsstoffen

AF = ohne deklarationspflichtige Allergene

Natur-Pur-Würzungen

Unsere Natur-Pur-Produkte für Wurstspezialitäten sind Gewürzmischungen aus reinen Naturgewürzen ohne Verwendung von Zusatzstoffen. Mit diesen Produkten haben wir die idealen Würzungen mit den passenden Rezepturen für Wiener, Aufschnitt, Fleischwurst, Bierschinken, Bockwurst, Bratwurst und Leberwurst kreiert.

Naturgewürze und Kräuter

Qualitativ hochwertige Rohstoffe aus allen Anbaugebieten der Welt bieten die beste Grundlage für das Nubassa-Erfolgsrezept. Wir bieten Gewürze und Kräuter in erlesener Qualität von A wie Anis bis Z wie Zimt, entkeimt und mit unserer Nubafrost®-Kaltvermahlung in allen Vermahlungsgraden schonend verarbeitet.



Marinaden

Eine große Anzahl unserer Marinaden sind frei von E-Nummern, Allergenen und künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen. Exquisite Gewürze, feine Kräuter, reines Meersalz ebenso weitere edle Zutaten sind die geschmacksgebende Basis dieser Produktgruppe. Würzen und Veredeln in einem Schritt sind damit garantiert. Die Geschmacksprofile reichen von fruchtig-pikant über feurig-scharf bis hin zu rauchig-süß.

Quicksoft

Diese Würzmarinaden basieren auf einer speziellen, ungehärteten Öl-Fett-Mischung, hergestellt aus nachhaltig angebauten Rohstoffen. Die Quicksoft-Marinaden sind in über 60 raffinierten Geschmacksrichtungen erhältlich und bieten ganz besondere Vorteile. Ungeöffnet sind diese Marinaden ohne Kühlung bis zu 18 Monate haltbar. Außerdem punkten diese Marinaden mit einer geringen Zugabemenge, verleihen den Produkten Weinen

appetitlichen Glanz, stabilisieren Haltbarkeit und Frische und haben eine hervorragende Haftung. Besonders geeignet sind die Quicksoft-Marinaden für Grillartikel und Kurzgebratenes. Ergänzt wird diese Gruppe durch die Quicksoft-Rahm-Marinaden, die wir für Pfannen- und Bratengerichte empfehlen. Durch die Zugabe von Flüssigkeit entstehen leckere, cremige Saucen.

Marinadefix

Unsere Marinadefix-Produkte sind Wasser-Öl-Emulsionen ohne künstliche Konservierungsstoffe, verfeinert mit würzenden Zutaten und aromatischen Kräutern. Für Pfannengerichte ist diese kühlpflichtige Marinade die ideale Würzkomponente, da während des Garens eine leckere und optisch ansprechende Sauce entsteht. Angerührt mit Sahne oder Crème fraîche lassen sich auch im Handumdrehen feine Dips für Gemüse-Sticks und Grillspieße herstellen.

Grillöl

Die Grillöl-Reihe La Finesse in den verschiedenen Geschmacksrichtungen eignet sich hervorragend zum Marinieren von Fleisch-, Fisch-, und Gemüsespezialitäten. Sie überzeugen durch mildes Aroma und eine leicht pikante Note, außerdem garantieren sie den optischen Glanz und die zarte Konsistenz der Köstlichkeiten. Abgestimmt mit erlesenen Gewürzmischungen werden originelle Kompositionen gezaubert.

Trockenmarinaden

Der Vorteil unserer Trockenmarinaden liegt in der praktischen Lagerfähigkeit und der langen Haltbarkeit. Auch diese Marinaden bieten eine bunte Vielfalt von aromatischen Gewürzmischungen für beste Geschmacksergebnisse in technologischer Perfektion. Die Trockenmarinaden werden einfach mit Wasser und Öl emulgiert. In dieser Mischung können Fleisch, Fisch und Gemüse ideal mariniert werden.

Würzsaucen

Unsere Würzsaucen sind vorgefertigte, auf Wasser basierende Saucen zur Herstellung von abwechslungsreichen Pfannengerichten, Ragouts und schmackhaften Fischspezialitäten. Mit den teilweise kühlpflichtigen Würzsaucen können durch die Zugabe von Öl oder Joghurt auch ganz einfach leckere Dips oder cremige Saucen hergestellt werden.



Schinkenspezialitäten

Kochschinken

Zur Herstellung von hochwertigen Kochschinken, in einer stets gleichbleibenden Qualität, werden Pökelformen und geschmacksgebende Komponenten eingesetzt. Diese Produkte sind die Garanten für saftige, schmackhafte Schinken mit einem typisch fleischigen Geschmack und perfekter Struktur. Mit unseren Pökelformen der Nuba-Kombi-Lak- und Nubassan-Reihe gelingt es, Schinken in Meisterqualität mit vollständiger Umrötung und optimalem Scheibenzusammenhalt. Diese gibt es in flüssiger und Pulver-Form, sowie auf Phosphat-, Citrat oder Carbonatbasis.

Diese Pökelformen unterstützen die Eiweißquellung, wodurch der Fleischsaft vollständig gebunden wird und Trocknungs- und Kochverluste reduziert werden. Durch die spezielle pH-Wert-Steuerung wird eine optimale Umrötung erreicht. Die Pökelfarbe wird stabilisiert und die Farbhaltung deutlich verbessert. In unserer Nubassan-Reihe gibt es einen speziellen Pökelform, ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne E-Nummern, auf Basis von Aromen und Gewürzextrakten, der Phosphat, Citrat und Carbonat bei der Herstellung von Kochpökelformen überflüssig macht.



Rohschinken

Rohschinken sind Klassiker, mit typischen, regionalen und traditionellen Geschmacksrichtungen. Für alle Herstellungsverfahren haben wir eine perfekt abgestimmte Produktpalette von Würzpökelmischungen und Räucherprodukten, sowie die passende Technologie für eine sichere Herstellung. Die Nuba-Röh-Pök-Würzpökelmischungen

intensivieren und stabilisieren die Pökelfarbe und steuern die Reifung (pH-Wert-Verlauf). Das Ergebnis sind Schinkenspezialitäten mit zartem Biss, vollständiger Umrötung, aromatischem Geschmack und stabiler Farb- und Frischhaltung.

Wurstspezialitäten

Koch-, Brüh- und Bratwurst

Unsere vielfältigen Gewürzmischungen, Gewürzpräparate, Präparate mit würzenden Zutaten und Compounds garantieren besten Geschmack und ein hohes Maß an Sicherheit und Haltbarkeit bei der Herstellung von Koch-, Brüh- und Bratwurst. Zur Geschmacksintensivierung stehen zusätzlich vielfältige natürliche Aromen und Gewürzextrakte in flüssiger und Pulver-Form zur Verfügung.

Rohwurst

Mit unseren Würzungen, Veredelungszusätzen, Reife-/ Starterkulturen und Tauchmassen entstehen im Naturreifeverfahren, abgekürzten Naturreifeverfahren und Schnellreifeverfahren Rohwurstspezialitäten mit hervorragendem Geschmack und perfektem Aussehen. Für jeden Genießer ist die passende Wurst dabei, ob aromatisch, pikant, national, international, schnittfest oder streichfähig. Die Nubassa-Komplettlösungen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen garantieren gleichbleibende Qualität und sichere Produktion.



Kundenspezifische Mischungen

Wir konzipieren permanent individuelle Mischungen auf technisch höchstem Niveau, zugeschnitten auf die speziellen Bedürfnisse wie Produktionsabläufe, Maschinen und Ressourcen der Fleischbetriebe.



Hackfleischspezialitäten

Für nationale und internationale Hackfleischspezialitäten stehen Ihnen vielfältige Würzungen, Komplettmischungen, Bindemittel und Frischekomponenten zur Verfügung. Damit zaubern Sie im Handumdrehen besonders schmackhafte Burger, italienische Pasta- oder

türkisch-arabische Spezialitäten. Unsere vielfältigen Mett-Produkte ermöglichen die optimale Würzung roher, aber auch gebratener Hackfleischkreationen in höchster Qualität.

Additive & Gütezusätze

Kutterhilfsmittel

Zur Verbesserung der Konsistenz von Wurstspezialitäten präsentieren wir eine Vielzahl an unterschiedlichen Kutterhilfsmitteln, in flüssiger und Pulver-Form. Die hochfunktionellen Gütezusätze mit und ohne Umrötung, auf Citrat-, Carbonat- und Phosphatbasis, erfüllen die hohen Anforderungen an eine optimale Qualität, perfekte Bindung und ein appetitliches Aussehen der Wurstwaren.

Die Kutterhilfsmittel der Nuba-Fosrot-Reihe beschleunigen die Umrötung und unterstützen die stabile Farb- und Frischhaltung. Zudem verstärken sie, wie auch die Kutterhilfsmittel der Nubassan B- und C-Reihe, die Bindung und verbessern die Eiweißaktivierung.

Unser innovatives Kutteraroma der Nubassan-Reihe ermöglicht die Herstellung von Brühwürsten ohne Zusatzstoffe wie Phosphat, Citrat und Carbonat. Auf Basis von Gewürzextrakten und Aromen hergestellt, verzichtet dieses Produkt auf deklarationspflichtige Allergene und E-Nummern.

Umrötung

Die Umrötehilfsmittel der Nuba-Feinrot-Serie basieren auf Vitamin C und enthalten sowohl Emulgatoren als auch Stabilisatoren. Sie garantieren eine sichere, schnelle und stabile Umrötung bei Brüh- und Kochwürsten. Zudem sorgen die Produkte für eine gute Farb- und Frischhaltung.

Frischhaltung

Unter der Produktlinie Nuba-Kombi-Superfrisch präsentieren wir universelle Frischhalter, sowie pH-Wert-Regler für brühwurstartige Erzeugnisse, Verarbeitungsfleisch und Ladenfleischabschnitte. Diese Frischhaltungsmittel fördern die stabile Umrötung und verhindern zudem die Druckstellenbildung bei Wurstprodukten.



Emulgatoren

Die Emulgatoren der Nubassan E-Reihe verhindern bei Kochstreichwürsten, Brühwurst und Leberwurstkonserven den Fettabsatz sowie Kochverluste und erzielen eine gleichmäßige Fettverteilung ohne massieren. Die Nuba-Bratfest-Produktlinie verbessert die Stabilität, Bindung und Farbhaltung. Brat- und Grillverluste werden bei Bratwurstspezialitäten durch die verstärkte Fleisch-Fett-Wasser-Emulsion minimiert. Der Spezial-emulgator ist die ideale Ergänzung für Komplettwürzungen. Die geschmacksneutralen Fett und Wasseremulgatoren der Nuba-Meatprot-Serie reduzieren Kochverluste und sorgen für einen guten Zusammenhalt der Fleischstücke. Brühwurstspezialitäten und Kochpökelwaren erhalten eine verbesserte Schnittfestigkeit und Konsistenz.



Gelatine

Die gewürzten bzw. ungewürzten Schweine- und Rindergelatinen der Nuba-Würzas- und Nuba-Goldas-Serie eignen sich ideal zur Herstellung von klaren, schnittfesten Sülzen und Aspikwaren, sowie zum Glasieren.

Geschmacksverbesserer

Die universell einsetzbaren Geschmacksverstärker der Nubalin-Reihe besitzen eine natürliche, geschmacksverstärkende Wirkung und verfeinern Lebensmittel, wie Fleisch- und Wurstzubereitungen, Suppen, Saucen und Salate. Eine intensive und abgerundete Würzung, die Verstärkung und Stabilisierung des Fleischaromas, sowie die Reduzierung der Geschmacksverluste während der Lagerung sind die hervorzuhebenden Vorteile.

Nuba-F/B Plus CL/AF

Protein statt Fett. Das geschmacksneutrale, kalorien- und cholesterinfreie Produkt auf Basis von Meeresalgen ersetzt Speck und reduziert den Fettanteil um mindestens 30 %. Dies ermöglicht die Herstellung energiereicherer Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Nuba-Mürbin NEU CL/AF

Für saftigen und zarten Fleischgenuss eignet sich dieser Veredelungszusatz, sowohl zum Poltern als auch zum Injizieren. Der Fleischzartmacher kann bei allen Fleischzubereitungen eingesetzt werden, reduziert Bratverluste und ist geschmacksneutral. Individuell verfeinert mit unseren Quicksoften, Marinaden, Panaden, Grillgewürzen oder Grillgewürzsalzen entstehen zarte Gaumenfreuden.

Fleischspezialitäten

Panaden

Bereichern Sie die klassische Panierpalette um viele bunte Variationen! Unser Panade-Fix-Sortiment umfasst Trocken- und Nasspanaden, Komplettmischungen und glutenfreie Panaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben. Aus Fleisch, Fisch oder Gemüse werden abwechslungsreiche Köstlichkeiten in einer knusprigen und appetitlichen Hülle.

Grill- und Bratengewürze

Mit unseren raffinierten Grill- und Bratengewürzen gelangen verführerisch leckere Pfannen- und Bratenspezialitäten. Die Produktpalette bietet eine köstliche Auswahl fein abgestimmter Gewürze, leckere Abwechslung ohne viel Aufwand ist so garantiert!

Dekorgewürze

Ein verführerisch köstliches und appetitliches Aussehen sowie reizvolle Akzente in der Theke sind durch unsere Dekorwürzungen garantiert. Zur Innen- und Außenwürzung geeignet, bringen die Würzungen Farbe und Vielfalt auf den Teller.

Zubehör

Speziell für die Produktion und Präsentation der Waren stehen den Kunden vielfältige Hilfsmittel zur Verfügung. Die umfangreiche Palette an Zusatzartikeln für die Fleisch- und Wurstwaren beinhaltet Aufschnittplatten, Wurstgarne, Bratennetze, Därme, Einwegaluformen, Holzspieße, Frischhalte- und Bratfolien. Unser Trennspray ist das perfekte Sprühtrennmittel und Schutzspray für Fleischkäseformen und Backbleche.



Fisch und Meeresfrüchte

Die Vielfalt der Köstlichkeiten aus dem Meer ist beeindruckend. Veredelt mit feinsten Gewürzcreationen, würzigen Grillölen, knusprigen Panaden oder bunten Marinaden in verschiedensten Geschmacksrichtungen, werden aus Fischen und Meeresfrüchten exklusive Gerichte. Für diese maritime Welt präsentieren wir auch eine Vielzahl an passenden Technologien, Würzideen und exklusiven Rezepten.

Döner Kebab

Döner Kebab ist inzwischen weltweit ein beliebtes Gericht. Der Verbraucher erwartet ein Produkt mit appetitlicher Farbe, optimaler Saftigkeit und perfekter Würzung. Mit unseren innovativen Technologien, effektiven Wirkstoffen und vielfältigen Geschmacksrichtungen vereinfachen wir die Dönerproduktion. Die exklusiven Produkte der Nubatec-Linie garantieren eine hervorragende Wasserbindung und Frischhaltung, insbesondere bei Dönerspezialitäten.

Zudem verbessern diese einzigartigen Bindekomponenten die Festigkeit und reduzieren den Bratverlust.

Individuelle Geschmacksrichtungen und kundenspezifische Rezepturen entwickeln wir in Zusammenarbeit mit Ihnen. Dabei gehen wir auf Ihre Wünsche und Anforderungen ein. Der Schutz und die Diskretion dieser Rezepturen sind selbstverständlich.

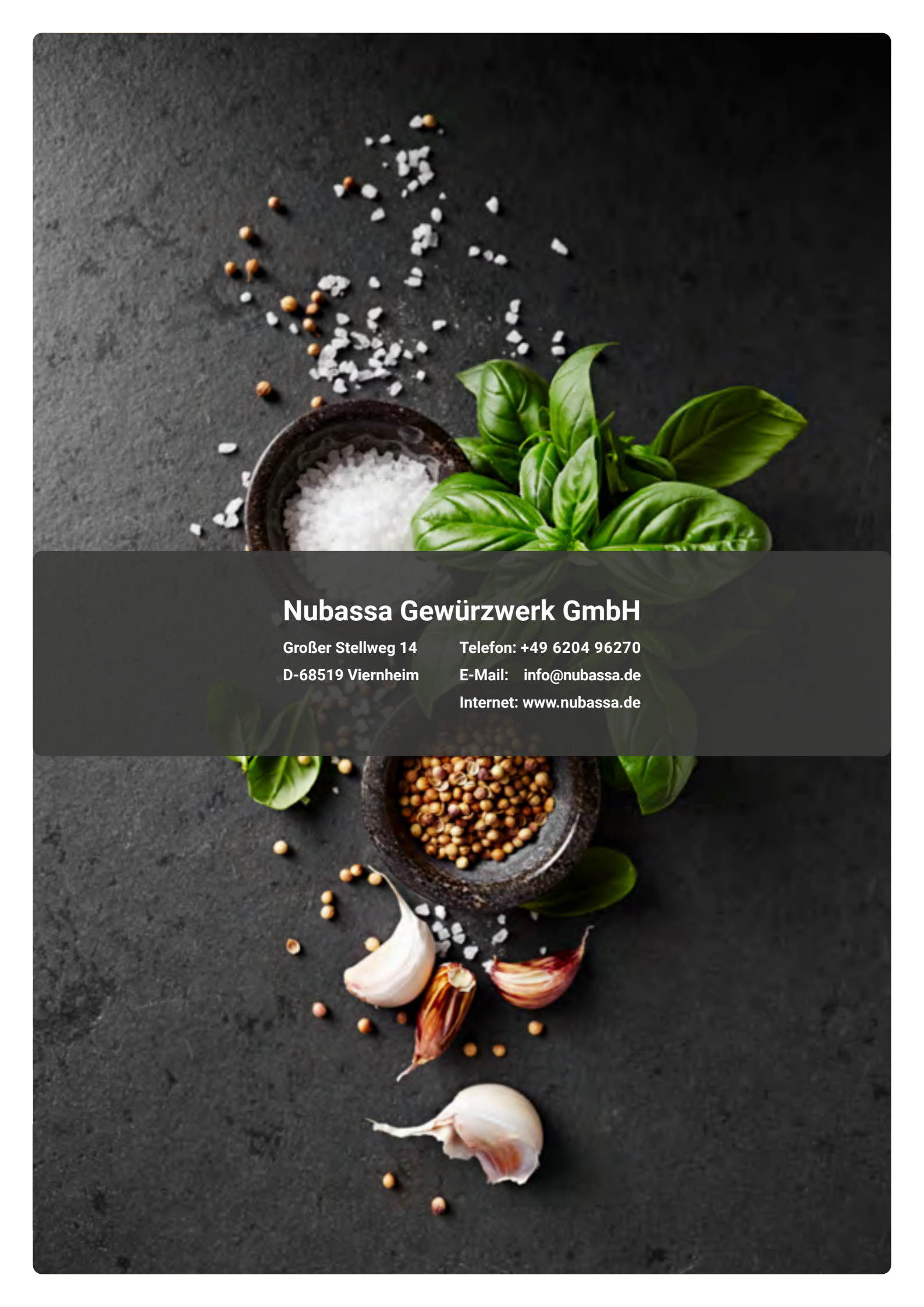


Vegan und Vegetarisch

Mit unseren Marinaden, Saucen, Würzungen, Panaden, Gemüse-mischungen und Compounds gelingen beliebte vegane und vegetarische Kreationen der modernen Küche. Die von uns entwickelten veganen Wurst-Compounds und die einzigartige Herstellungstechnologie ermöglichen die Produktion bissfester und leckerer Wurstanalogue.

Snacks und Convenience

Auch bei Food To Go wird ein frisches und breit gefächertes Sortiment an köstlichen Speisen erwartet. Unsere umfassende Produktpalette mit bunten Marinaden, Basis-saucen für Salate, delikaten Bratensaucen, knusprigen Panaden und exzellenten Gewürzmischungen garantieren Geschmacksvielfalt und eine einfache zeitsparende Zubereitung von kalten oder warmen Gourmet-Speisen für den Food-Service-Markt.



Nubassa Gewürzwerk GmbH

Großer Stellweg 14

D-68519 Viernheim

Telefon: +49 6204 96270

E-Mail: info@nubassa.de

Internet: www.nubassa.de