

FLEISCHWIRTSCHAFT

Nubassa

Marinaden für die aktuellen Trends

Die Nubassa Gewürzwerk GmbH aus Viernheim bietet vier neue Marinaden an, die aktuelle Trends aufgreifen.

Die Marinade „Chimichurri CL/AF“ überzeugt durch einen hohen Kräuteranteil, aromatische Zwiebeln, getrocknete Tomaten und eine leichte Knoblauchnote. Die pikante Kräutermarinade nach original argentinischer Rezeptur wird traditionell zu gegrilltem Rindfleisch und Steaks serviert oder zum Einlegen verwendet. „Canadian CL/AF“ ist der Name einer rötlichen Marinade mit Ahornsirup, Chili und Knoblauch. Der fein-süße Karamellgeschmack des Ahornsirups fügt sich in die Würzkomposition ein und greift den Gedanken des Food-Pairings auf. Eine Erweiterung des Angebotes ist auch die Marinade „Welde No1 Slow Beer Pils“. Die deftige Würzsauce, kreiert mit einer Bierspezialität aus der Badischen Braumanufaktur Welde, eignet sich für Grillprodukte mit einer würzigen Note, sowie einer leckeren aromatischen, krossen Kruste. Die rote Marinade „GinTastic CL“ weist auf eine kräftige Gin-Wacholder-Note und ist abgerundet mit Senf, Honig und feinen Kräutern. Sie verleiht besonders Geflügel einen raffinierten Geschmack.

[//www.nubassa.de](http://www.nubassa.de)