

# ALL-IN-ONE COMPOUND & SEASONING SOLUTIONS FÜR PLANT-BASED SNACKING

PLANT BASED BITES: Köstliche, proteinreiche,  
pflanzenbasierte Lösungen, die für sich allein stehen.



# PLANT BASED SNACKING IST DIE NEUE WACHSTUMSKATEGORIE



## MEAT SUBSTITUTE BRANDS STELLEN PROTEIN – NICHT FLEISCHIMITATION – IN DEN MITTELPUNKT, UND PROTEIN PRÄGT DIE EUROPÄISCHEN ERNÄHRUNGSTRENDS

Europäische Verbraucher sehen Fleischersatzprodukte als eine Möglichkeit, die Nährstoffaufnahme zu steigern und nicht nur Fleisch zu meiden, was die gesundheitsorientierte Denkweise der Region widerspiegelt. Jetzt reagieren Fleischersatzprodukte aktiver auf das wachsende Interesse an Protein und verlagern den Fokus vom Ersetzen von Geschmack und Textur von Fleisch hin zu seiner ernährungsphysiologischen Rolle. Daher beginnen Fleischersatzmarken, Protein – statt Fleischanalogprodukte – in den Mittelpunkt ihres Angebots zu stellen. Die Nachfrage nach protein- und ballaststoffreichen Produkten mit transparenter Kennzeichnung treibt eine Welle von Innovationen im pflanzlichen Snacking an – vom Lebensmittelservice bis zum Einzelhandel. Der pflanzenbasierte Markt verändert sich. Während traditionelle Fleischersatzprodukte zunehmend skeptisch gegenüber Ultra-Verarbeitung auftreten, entsteht eine neue Produktkategorie: Plant-forward Bites, Snacks und Fingerfoods, die Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide feiern – ohne zu versuchen, Fleisch nachzuahmen. Es geht hier nicht darum, ein Steak zu ersetzen. Es geht darum, völlig neue Snack-Events zu

schaffen – für Flexitarier, gesundheitsbewusste Verbraucher und alle, die bequeme, proteinreiche Optionen mit einer kurzen, übersichtlichen Zutatenliste suchen. Für Hersteller stellt dies eine bedeutende Chance dar: ein weniger überfülltes, schnell wachsendes Segment mit starker Verbrauchernachfrage, klarer Ernährungspositionierung und Premiumpotenzial.

Da flexitarische, vegetarische und vegane Lebensweisen in Europa immer häufiger werden, wächst der Bedarf an pflanzlichen Produkten, die den Proteingehalt traditionellen Fleisches erfüllen oder übertreffen. Das macht sie für eine breitere Kundschaft attraktiver. Darüber hinaus fördern Europas strenge Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung und Gesundheits-Claims, funktionelle Vorteile wie "hoher Proteingehalt" zu betonen. Dies ermöglicht es, Produkte zu differenzieren und in einem wettbewerbsfähigen Markt Aufmerksamkeit zu gewinnen. Die Nachfrage nach proteinreicher Ernährung treibt Innovationen bei Fleischersatzprodukten an und stellt proteinreiche Optionen ins Zentrum der Produktentwicklung.

### Nutrition Over Mimicry

# 39%

der deutschen Verbraucher sind sich einig, dass der Hauptvorteil des Verzehres von Fleischersatzprodukten darin besteht, Nährstoffe in ihre Ernährung (z. B. Gemüse, Hülsenfrüchte) einzubringen)

### Processing Concerns

# 52%

der UK Verbraucher sind sich einig, dass Fleischersatzprodukte, die Fleisch nachahmen, stark verarbeitet werden – was eine Nachfrage nach saubereren Alternativen schafft.



### High-Protein Claims Wachsen

# 52%

der Europäische Markteinführungen von Fleischersatzprodukten enthalten nun Auslobungen zum Proteingehalt

# WIR LÖSEN DIE KOMPLEXITÄT DER PFLANZENBASIERTEN PRODUKTENTWICKLUNG



**DIE ENTWICKLUNG PFLANZENBASIERTER SNACKS VON GRUND AUF IST KOSTSPIELIG UND ZEITAUFWENDIG. RAPS BIETET DIE ABKÜRZUNG**

## ⚡ Ihre Herausforderungen

1. Die Formulierung pflanzenbasierter Produkte mit der richtigen Textur, Bissigkeit und Mundgefühl ist komplex und erfordert umfangreiche Forschung und Entwicklung
2. Sowohl saubere Etiketten als auch hohe Nährwerte (Eiweiß, Ballaststoffe) gleichzeitig zu erreichen, ist technisch schwierig
3. Verbraucher verlangen Vielfalt – aber die Entwicklung mehrerer Geschmacksprofile vervielfacht Kosten und Zeit
4. Nutri-Score- und "Free-from"-Anforderungen erfüllen, während der Geschmack erhalten bleibt
5. Schnelligkeit zum Marktdruck – Wettbewerber bewegen sich in diesem wachsenden Segment schnell

## ✓ Die RAPS-Lösung

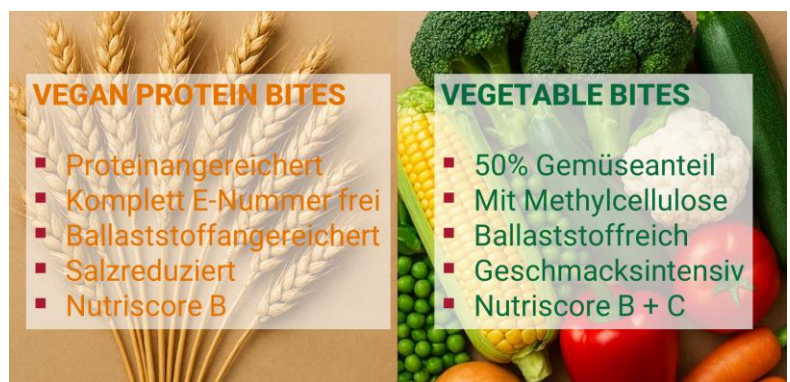
1. Eine Basismischung pro Produktlinie – optimiert für Textur, Bindung und Biss. Einfach Wasser und Gemüse hinzufügen.
2. Compounds sind von Natur aus protein- und ballaststoffreich, komplett frei von E-Nummern, mit weniger Salz – Nutri-Score B
3. 5–6 gewürzfertige Mischungen pro Linie, die globale Geschmackstrends von mediterran bis mexikanisch abdecken
4. Alle Produkte sind für einfache Fertigung konzipiert – minimale Ausrüstung, maximale Flexibilität bei Formen und Formaten
5. Vom Briefing bis zum produktionsbereiten Konzept in Wochen, nicht Monaten – gestützt auf 100+ Jahre Erfahrung in Gewürz- und Zutatenbereichen

## ZWEI VIELSEITIGE SYSTEME, ENDLOSE MÖGLICHKEITEN

Jede Linie basiert auf einem einzigen, optimierten Compound – kombiniert mit einer Reihe von Würzmischungen für maximale Vielfalt und minimale Komplexität. Eine neue Generation des Genusses: Plant-Based Bites sind köstlich. Die veganen Bites bestehen einerseits aus hochwertigen pflanzlichen Proteinen und andererseits aus frischem Gemüse – vollgepackt mit Geschmack, Nährstoffen und natürlichen Zutaten. Ob köstliche vegane Patties, herz-

hafte Brötchen und Ecken oder aromatische Bällchen – jeder Bissen ist ein kleiner, kraftvoller Snack, der gut für den Körper ist und die Sinne verwöhnt. Biss für Bissen.

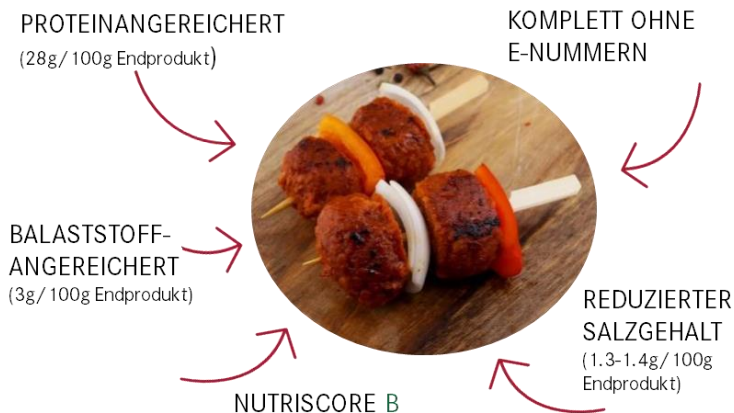
## UNSER PLANT BASED BITES KONZEPT



# PLANT BASED BITES - FEIERN DEN GESCHMACK UND NÄHRWERT VEGANER, NATÜRLICHER PFLANZLICHER ZUTATEN



## VEGAN PROTEIN BITES



### Proteinreiche, pflanzliche Snacks aus Weizenprotein und Reismehl

Entwickelt für Hersteller, die das Segment der proteinreichen Snacks ansprechen. Der weizenbasierte Compound liefert eine angenehme faserige Textur und festen Biss – ideal für geformte Produkte wie Patties, Spieße, Bällchen und Brötchen.

In Kombination mit fünf unterschiedlichen Seasoning-Profilen ermöglicht dieses System eine schnelle Erweiterung der Produktlinie mit minimalen Investitionen.

**Zielanwendungen:** Einzelhandel (gekühlt und gefroren), Gastronomie, Convenience, Snackanlässe

**Zielkunden:** Flexitarians, Fitnessbewusste, gesundheitsbewusste, Proteinsuchende

## Was wir bieten:

Große Vielfalt an leckeren Produkthanwendungen – reich an Protein u. Ballaststoffen und zu 100 % CLEAN



Traditionelle Patties



Curry Corners



Adana-Spieße



Balkan-Röllchen



Balls on Fire

# VEGAN PROTEIN BITES hergestellt aus hochwertigen pflanzlichen Proteinen - reich an Geschmack, Nährstoffen und natürlichen Zutaten

COMPOUND | 235 g/kg



1727976

## COMPOUND WEIZENTEXURAT

Bietet eine angenehme faserige Textur und einen festen Biss. Geschmacksneutral – dient als strukturelles Rückgrat für alle Protein Bite Anwendungen. Vielseitige Basis für Patties, Spieße, Bälle und Rollen. Hauptbestandteile: WEIZEN-Protein-Textur (WEIZENPROTEIN, WEIZENMEHL, Erbsenfaser); Reismehl; Rapsöl

WÜRZUNG | 74 - 84 g/kg



1728364

## VEGAN PROTEIN BITES TRADITIONAL

Kräftige Kräuter, feiner Knoblauch und Zwiebel treffen auf leichte Süße und vollmundige Gewürze. Aromatisch und ausgewogen – verleiht veganen Produkten natürliche Tiefe und einen natürlichen Geschmack.



1728365

## VEGAN PROTEIN BITES ADANA

Herzhaft-würzig, aromatische Paprika, Kreuzkümmel und Pfeffer treffen auf Knoblauch, Zwiebel und fein abgestimmte Süße.



1728366

## VEGAN PROTEIN BITES ROLLS

Aromatische Kräuter wie Petersilie, Majoran, Thymian und Rosmarin treffen auf Paprika, Pfeffer und feinen Knoblauch. Würzig, herzhaft und farbenfroh – für vegane Produkte mit intensivem Geschmack und natürlicher Farbe.



1728367

## VEGAN PROTEIN BITES FIRE

Herzhaft und farbenfroh mit einer feinen Geschmackstiefe. Der Pfeffer und das Chili verleihen den veganen Kreationen eine würzig-feurige Note.



1728368

## VEGAN PROTEIN BITES CURRY

Aromatische Currywürze mit Kurkuma, Koriander, Ingwer und Chili treffen auf Knoblauch, Zwiebeln, feine Kräuter und eine subtile Süße runden das Profil ab und verleihen veganen Kreationen eine warme, würzige und harmonische Note.

# PLANT BASED BITES - FEIERN DEN GESCHMACK UND NÄHRWERT VEGANER, NATÜRLICHER PFLANZLICHER ZUTATEN



RAPS bietet eine neue Klasse pflanzenbasierter Produktlösungen an. Es ist aufgrund seines hohen Gemüsegehalts, seiner Nährwerte und kaum vorhandener E-Nummern ernährungsphysiologisch sehr attraktiv.

## VEGETABLE BITES

EINE GROSSE VIELFALT AN FORMEN, GESCHMACKSRICHTUNGEN UND KOMBINATIONEN IST MÖGLICH



VEGETARISCH UND VEGAN IST MÖGLICH

**50 % echtes Gemüsegehalt – pflanzenorientiertes Snacken in seiner besten Form**

Entwickelt für die wachsende Nachfrage nach Gemüse-Convenience-Produkten. Der auf Erbsenprotein basierende Compound – angereichert mit Leinsamen, Kichererbsenmehl und Inulin – sorgt beim Erhitzen für eine optimale Bindung und einen festen, saftigen Biss. Erhältlich als vegetarisch oder vegan, mit sechs weltweit inspirierten Gewürzprofilen von Classic bis Griechisch.

**Zielanwendungen:** Snacking, finger food, Beilagen, Gastronomie, Einzelhandels gefroren und gekühlt

**Zielkunden:** Gesundheitsbewusste Familien, Flexitarier, Gemüseliebhaber, Convenience-Suchende

## Was wir bieten:

- Optisch ansprechende Kräuter- und Gewürzmischungen mit großer Geschmacksvielfalt
- Nur ein Basic Compound für alle Anwendungen – Ballaststoffreich
- Möglichkeit der Anpassung an kundenindividuelle Geschmacks- und Formulierungsbedürfnisse
- Einzigartige, vielseitige Geschmackskonzepte

# VEGETABLE BITES mit 50 % Gemüsegehalt für verschiedene Snackanlässe.

COMPOUND | 170 g/kg



1723966

## COMPOUND VEGETABLE BITES

Sorgt für eine optimale Bindung und einen festen Biss beim Erhitzen. Eine ausgewogene Kombination aus Erbsenprotein, teilentölteter Leinsaat, Kichererbsenmehl und Kartoffelstärke ergibt eine angenehm saftige, pflanzliche Basis. Inulin und fein abgestimmte Bindungskomponenten sorgen für Ballaststoffanreicherung und harmonische Textur. Hauptbestandteile: Erbsenprotein; Verdicker: Methylcellulose E 461; Inulin; Leinsamen teilweise entölt; Kichererbsenmehl; Kartoffelstärke.

WÜRZUNG | 42 - 64 g/kg



1723967

## VEGETABLE BITES CLASSIC SEASONING

Knoblauch, Pfeffer und Zwiebel kombiniert zu einem herzhaften, klassischen Geschmackprofil. Ideal, um veganen Produkten eine würzige, ausgewogene Note zu verleihen.



1723968

## VEGETABLE BITES SMOKY CURRY SEASONING

Aromatisch-würzige Mischung mit feiner Currynote, Koriander und Ingwer. Abgerundet mit Knoblauch und Zwiebeln für eine herzhafte Tiefe. Ideal für vegane Produkte mit rauchig-warmem Charakter.



1723969

## VEGETABLE BITES SALSA-STYLE SEASONING

Feurige Chili trifft auf warmen Kreuzkümmel, begleitet von Knoblauch, Paprika, Pfeffer und Zwiebeln. Würzig, lebendig und vollmundig – für vegane Produkte mit echtem Salsa-Charakter.



1723970

## VEGETABLE BITES HERBS & SPICES SEASONING

Frische Kräuter wie Basilikum und Petersilie werden mit Knoblauch, Zwiebel und einer feinen Zitronennote kombiniert. Aromatisch, leicht und ausgewogen – ideal für vegane Produkte mit mediterraner Frische.



1723971

## VEGETABLE BITES MEXICAN-STYLE SEASONING

Starker Chili, aromatischer Koriander und Kreuzkümmel kombiniert mit Curry, Knoblauch, Pfeffer und Zwiebeln, um ein würziges, intensives Profil zu erzeugen. Ein lebendiges, mexikanisch inspiriertes Aroma, das veganen Produkten eine feurige Tiefe und Charakter verleiht.



1723972

## VEGETABLE BITES GREEK-STYLE SEASONING

Aromatisch, würzig, griechisch inspiriert: Eine pflanzliche Mischung aus Basilikum, Petersilie, Oregano und Knoblauch macht aus veganen Produkten ein Geschmackserlebnis.

# GEWÜRZEXPERTISE UND EXZELLENZ BEI DEN ZUTATEN

## **Kombination von Geschmack und Funktionalität**

Bei RAPS dreht sich alles um Geschmack und Funktionalität. Mit 100+ Jahren Erfahrung sind wir von einem Gewürzhändler zu einem globalen Lösungsanbieter gewachsen, der Gewürzmischungen und Würzmittel, funktionelle Zutaten und mehr, an Lebensmittelhersteller, Gastronomie, Einzelhandel und Metzgereien liefert.

Unsere Expertise in Rohstoffen und Zutaten, technologische Stärke und innovative Denkweise ermöglichen maßgeschneiderte Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen – von Fleisch-, Fisch- u. pflanzenbasierten Lebensmitteln bis hin zu Saucen, Delikatessen und Fertiggerichten, Backwaren, Milchprodukten, Süßwaren und Snacks. Mit starkem Fokus auf Qualität, funktionale Leistung und höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit

helfen wir unsere Kunden die sich wandelnde Marktanforderungen zu treffen.

## **Produktlösungen & Technologien**

RAPS entwickelt hochwertige, maßgeschneiderte Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen. Unser Portfolio umfasst trockene Produkte wie Gewürzmischungen, einzelne Kräuter und Gewürze, funktionelle Zutaten und Compounds sowie flüssige und viskose Lösungen wie Saucen, Marinaden sowie herzhaft Pasten und Zubereitungen.

Mit innovativen Technologien wie CO<sub>2</sub>-Extraktion und Mikrokapselung ermöglichen wir zukunftsorientierte Produktentwicklungen mit verbesserter Funktionalität, Stabilität und Geschmack.

## **Kontaktieren Sie unsere Experten!**

+49 9221 807 0

[info@raps.com](mailto:info@raps.com)

RAPS Group  
Adalbert-Raps-Straße 1  
95326 Kulmbach | Germany

[www.raps.com](http://www.raps.com)

