

INGREDIENT- LÖSUNGEN FÜR DEN TEIG



RAPS Produktlösungen für moderne und genussintensive Backwaren



TEIGZUSÄTZE FÜR BACKWAREN



Verbraucherinnen und Verbraucher erwarten heute ein authentisches, handwerklich geprägtes Produktkonzept mit überzeugendem Geschmack und einer breiten Auswahl bei Backwaren. Gleichzeitig benötigen Hersteller verlässliche und effiziente Lösungen, die definierte Qualitäts- und Leistungsanforderungen erfüllen. Hier setzt unsere Expertise an.

Wir verbinden Fachwissen im Bereich Geschmack mit funktionalen Lösungen zur Entwicklung individueller und anwendungsorientierter Backwarenkonzepte. Unser Portfolio umfasst ein breites Spektrum an Produktlösungen für

unterschiedliche Anwendungen, darunter herzhafte Füllungen, Toppings und Saucen sowie Trockenwürzungen, Gewürze und Kräuter, Dekorwürzungen und funktionelle, gecoatete Lösungen. Ergänzend zu Bindsystemen bieten wir individuelle Geschmackslösungen sowie speziell entwickelte Backwarenmarinaden an, die Ihre Produkte sowohl geschmacklich als auch optisch abrunden.

Wir arbeiten partnerschaftlich mit Ihnen daran, Backwarenkonzepte in marktfähige Produkte zu überführen, die aktuelle Verbrauchererwartungen berücksichtigen.

Erfahren Sie mehr über unsere vielfältigen Teigzusätze für ihre nächste Produktinnovation.

TROCKENE UND FLÜSSIGE INGREDIENT-LÖSUNGEN FÜR DEN TEIG

Auf Basis von:
Gemüse, Gewürzen & Kräutern

Ihre Vorteile:

- + Vielfältige und flexible Lösungen für überzeugenden Geschmack und ansprechende Optik
- + Gefrier-, tau- und backstabil
- + Gebrauchsfertig, sowie einfache und sichere Verarbeitung
- + Äußerst vielseitig
- + Verschiedene Verpackungsoptionen von Sachets und Säcken bis zu Kanistern
- + Natürliche, frische & authentische Geschmacksprofile
- + RAPS FRESH Technologie (flüssige und viskose Lösungen basierend auf gekühlten und gefrorenen Rohstoffen)

VERSCHIEDENE PRODUKTLÖSUNGEN FÜR UNTERSCHIEDLICHE ANWENDUNGEN

Würzungen - trocken

Unsere Trockenmischungen bestehen aus sorgfältig ausgewählten Kräutern und Gewürzen, um eine gleichmäßige Verteilung und einen authentischen Geschmack zu gewährleisten. Unsere Gewürze und Kräuter können auch einzeln verwendet werden und eignen sich für eine Vielzahl von Backanwendungen.

Marinaden - flüssig

Unsere palmölfreien Ölmarinaden wurden speziell für Backwaren entwickelt. Sie sind in erster Linie für die Verwendung im Teig vorgesehen, können aber auch als Topping verwendet werden.

Gekühlte Gemüsepasten - flüssig

Hergestellt aus frischen Zutaten für echten, authentischen Geschmack und ein farbtintensives Erscheinungsbild.



Kontaktieren Sie unser Expertenteam für Backwaren!

ANWENDUNGSDIEEN FÜR UNSERE TEIGZUSÄTZE



CIABATTA ROSEMARY & APRICOT

Mit unserer Marinade aus Rosmarin und Meersalz zur Verwendung im Teig. Aprikosenstücke können nach Belieben hinzugefügt werden.

RAPS Produktlösung:

Marinade zur Verwendung im Teig
1722020 MAGIC BAKERY ROSEMARY SEA SALT

Zugabe: 5 %
MOQ: 450 kg
Gebinde: Eimer



COLOURFUL SAVOURY MUFFINS

Mit unserer einfach zu verarbeitenden würzigen Paprikapaste, die dem Teig eine leuchtende Farbe und geschmackliche Tiefe verleiht.

RAPS Produktlösung:

Paste zur Einarbeitung in den Teig
1100298 BELL PEPPER PASTE

Zugabe: nach Bedarf
MOQ: 360 kg
Gebinde: Eimer



CHEESY TWISTERS

Mit dem RAPS Käse Compound im Teig und knusprigem Käse als Topping.

RAPS Produktlösung:

Trockenwürzung zur Einarbeitung in den Teig
1728440 DRY COMPOUND CHEESE STYLE

Zugabe: nach Bedarf
MOQ: 90 kg
Gebinde: Sack/Eimer

Kontaktieren Sie unser Expertenteam für Backwaren!

AUSWAHL UNSERER TOP PRODUKTE



Nr.	Name	Gebinde	MOQ	Zugabe
Würzungen - trocken				
1000656	HERBS DE PROVENCE	Eimer/Sack	90 kg	10-50 g/kg
1727076	KOREAN GOCHUJANG BAKERY SEASONING	Sack	90 kg	Je nach Anwendung
1723932	KOREAN BBQ BAKERY BLEND	Sack	90 kg	4 %
1716643	SEASONING BLEND TYPE CHAI	Sack/Eimer	90 kg	0,5-3,0 %
1000589	THAI 7 SPICE	Eimer	90 kg	10-15 g/kg
1726820	FRUITY JERK BAKERY BLEND	Sack	90 kg	3 %
1728089	HOT HONEY BAKERY SEASONING	Sack	90 kg	40 g/kg
1723590	RAPSENSATION WINTERLICIOUS (WINTER SPICES)	Sack/Eimer	90 kg	0,5-3,0 %
1728440	DRY COMPOUND CHEESE STYLE	Sack	90 kg	Je nach Anwendung
Marinaden - flüssig				
1722014	MAGIC BAKERY SALSA	Eimer	450 kg	5 %
1722021	MAGIC BAKERY CURRY	Eimer	450 kg	5 %
1722015	MAGIC BAKERY PINK PEPPER	Eimer	450 kg	5 %
1722020	MAGIC BAKERY ROSEMARY & SEA SALT	Eimer	450 kg	5 %
1722017	MAGIC BAKERY TYPE HERB BUTTER	Eimer	1 kg	8,5 %
1722018	MAGIC BAKERY BACON STYLE	Eimer	1 kg	7,5 %
1719077	MAGIC BAKERY PEPPER & SALT	Eimer	1 kg	5-8 %
Gekühlte Gemüsepasten - flüssig				
1107500	CAULIFLOWER PASTE	Eimer	360 kg	Je nach Anwendung
1108632	CARROT PASTE	Eimer/Container/ Pallecon	360 kg	15 %
1107980	PORCINI PASTE	Eimer	360 kg	15 %
1108664	CARROT & BUTTERNUT SQUASH PASTE	Eimer/Container/ Pallecon	360 kg	15 %
1100298	PAPRIKA PASTE	Eimer	360 kg	Je nach Anwendung

Kontaktieren Sie unser Expertenteam für Backwaren!

GEWÜRZEXPERTISE UND INGREDIENT-KNOW-HOW



Wir vereinen Geschmack und Funktionalität

Bei RAPS dreht sich alles um Geschmack und Funktionalität. Mit über 100 Jahren Erfahrung haben wir uns vom Gewürzhandel zu einem internationalen Spezialisten für maßgeschneiderte Ingredients entwickelt.

Wir beliefern Kund:innen aus Lebensmittelindustrie, Foodservice, Einzelhandel und Handwerk mit hochwertigen Gewürzmischungen, funktionellen Inhaltsstoffen und vielem mehr.

Unsere Rohstoffkompetenz, Ingredient-Expertise, technologisches Know-how und Innovationskraft machen uns zum starken Partner für vielfältige Anwendungen – von Fleisch, Fisch und pflanzlichen Alternativen über Saucen, Feinkost und Backwaren bis hin zu Molkereiprodukten, herzhaften Snacks und Süßwaren. Qualität, Lebensmittelsicherheit und Funktionalität stehen dabei im Mittelpunkt – für Lösungen, die unseren Kund:innen helfen, sich erfolgreich an dynamische Märkte anzupassen.

Produktlösungen & Technologien

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

Mit innovativen Technologien wie CO₂-Extraktion und Mikroverkapselung ermöglichen wir zukunftsorientierte Produktentwicklungen mit verbesserter Funktionalität, Stabilität und Geschmack.

Kontaktieren Sie unsere Experten!

+49 9221 807 0

info@raps.com

RAPS Gruppe
Adalbert-Raps-Straße 1
95326 Kulmbach | Deutschland

www.raps.com

