

Frühjahr/Sommer 2026

Ideen WERK

Das Magazin von RAPS

**GRILLMOMENTE,
DIE BEGEISTERN!**

Fire up the taste

AIRFRYER

Wenig Aufwand,
voll im Geschmack.



RAPS

DER STARTSCHUSS FÜR NORDAMERIKANISCHE GESCHMACKSERLEBNISSE IST GEFALLEN!

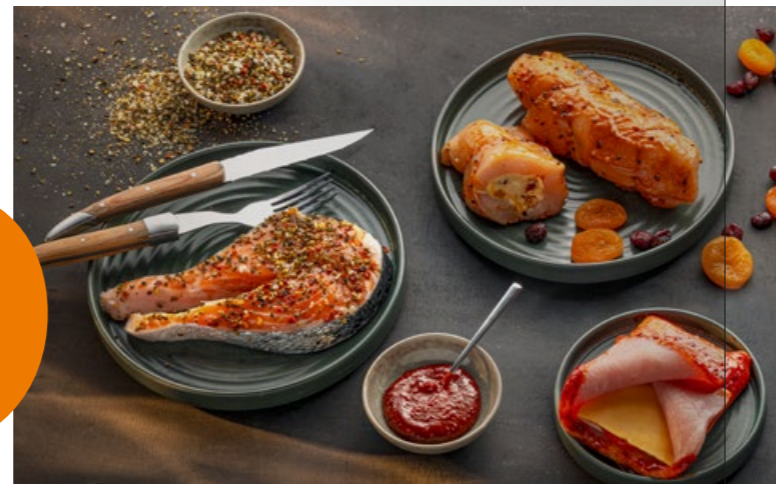
Auf den Fußballfeldern Nordamerikas wird es diesen Sommer heiß, bei uns schon jetzt – mit unseren neuen Würzungen bringen wir den fehlenden Kick auf den Teller. Inspiriert vom Geschmack der Gastgeberländer stehen Vielfalt und kreative Anwendungen im Vordergrund. Diese Ausgabe feiert die Vorfreude auf die WM und kulinarische Impulse, die diese liefert, mit unseren neuen Mischungen, spannenden Rezepten und Wissenswertem. Im Fokus steht der „bigger and better“ American Taste mit Burger, Spare Ribs und Fried Chicken – divers, deftig und legendär. Kanada liefert wilde Natur, frischen Lachs und die süße Note des Ahornsirups. Mexikanische Einflüsse bringen feurige Würze und Leidenschaft direkt ins Tor.



INHALT

6

AROMATISCH



04 USA: THE AMERICAN TASTE

Geschmack, der das Land verbindet: rustikale und herzhaft landestypische Spezialitäten, die begeistern.

4



06 KANADA: DIE WÜRZE DES NORDENS

Französische Einflüsse treffen auf wilde Natur.

08 MEXIKO: GESCHMACK DER TORE SCHIESST

Von Chili bis Zimt, ganz viel mexikanischer Charakter.

8



IDEENWERK



12

EINFACH LECKER!

12 EINFACH SCHNELL & LECKER – UNSERE BASISSAUCEN!

Feinkost im Handumdrehen.



10 VOM GRILL ZUM TOR

Bratwurst goes international.

10



14

14 AIRFRYER: AROMATISCH. KNUSPRIG.

Innovative Produktkreationen für maximale Geschmacksvielfalt.



16

AB ENDE APRIL: SHOP.RAPS.COM

IDEENWERK

USA: THE AMERICAN TASTE

Geschmack, der das Land verbindet: rustikale und herzhaft landestypische Spezialitäten, die begeistern.

Der Spielplan der WM 2026 steht fest und ebenso, dass Nordamerika nicht nur Gastgeber auf dem Spielfeld, sondern auch Taktgeber für kulinarische Highlights ist. Die nordamerikanische Küche ist bei uns nicht mehr wegzudenken. Allen voran die US-amerikanische Küche: deftig, rustikal und schlichtweg „one in a million“.

Ob authentische American-Diner-Burger, saftige Steaks, knuspriges Southern-Style Fried Chicken, klassisches Barbecue, zarte Spareribs oder raffiniert gewürzte Garnelen. Mit unserem MAGIC KENTUCKY, BANDIDOS oder JAMBALAYA SEASONING bringen Sie echten All-American-Charakter auf den Grill. Denn erst die richtige Würzung macht den typischen Geschmack aus. Die kulinarische Vielfalt der USA spiegelt sich in ihren Regionen, Traditionen und der Vielfalt ihrer Bewohner:innen wider, von Maine im Osten bis Kalifornien im Westen und von Montana im Norden bis zu Texas im Süden.

Let's spice it up the American way!

SCHWEINENACKENSPIESS BANDIDOS
5508175

GARNELENSPIESS JAMBALAYA
5508172

GEFÜLLTER RÖLLCHENSPIESS VOM SCHWEIN KENTUCKY

Rezeptnummer: 5508245

MENGE	BEZEICHNUNG
10,0 kg	Schweinerücken
900 g	Blattspinat
850 g	Mozzarella
850 g	getrocknete, eingelegte Tomaten
150 g	Parmesan
200 g	RA-BIND (1711883)
100 g	KNOBLAUCH-PFEFFER SVS (1000545)
500 g	MAGIC KENTUCKY (1728354)
150 g	ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)

HERSTELLUNG

1. Blattspinat auftauen, ausdrücken und grob hacken.
2. Füllung herstellen aus Spinat, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Parmesan, RA-BIND, KNOBLAUCHPFEFFER und ZWIEBELSCHEIBEN.
3. Den Schweinerücken in ca. 20 cm große Stücke portionieren und auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4-5 der Länge nach zu Platten aufschneiden.
4. Die Füllung auf den Fleischplatten auftragen und eng aufrollen.
5. Je 3 Rollen hintereinander legen und im Abstand von 1,5 cm aufspießen.
6. Mit MAGIC KENTUCKY marinieren.
7. Zwischen den Spießen durchschneiden.

LINK www.myrezept.de/recipes/39248

MAGIC KENTUCKY
1728354- 001/002

Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Gemüse und Käse.

Charakteristik: Würzig-rauchig mit mittelscharfem Senf, Knoblauch, Zwiebeln, weißem Pfeffer, Salz, Rapsöl und Bockshornkleesamen.

Zugabe: 70-90 g/kg

Gebinde: Eimer à 2,5/4,5 kg

NEU

BANDIDOS SEASONING
1725291-001

Würzmittel für alle BBQ-Spezialitäten und Braten aus Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel. Speziell auch für Hackfleischgerichte.

Charakteristik: Würzig-pikant mit Erlenrauchsatz, Paprika geräuchert, Knoblauch, Zwiebeln.

Zugabe: 30 g/kg

Gebinde: Dose à 600 g

NEU

JAMBALAYA SEASONING
1728323-001

Würzmittel für alle BBQ-Spezialitäten und Braten vom Geflügel und Fisch.

Charakteristik: Würzig-authentisch mit Koriander, Knoblauch, Erlenrauchsatz, Cumin, Chili, Ingwer, Joghurtpulver, Bockshornkleesamen und Fenchelsamen.

Zugabe: 30-40 g/kg

Gebinde: Dose à 500 g

NEU

RANCH DIP-SAUCE
1728329-001

Eine cremige, klassische Dip-sauce mit authentischem Geschmack.

Charakteristik: Würzig-authentisch mit mittelscharfem Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer weiß, Salz, Rapsöl und Bockshornkleesamen.

Zugabe: Nach Geschmack

Gebinde: Quetschflasche à 1,0 kg

NEU

KANADA: DIE WÜRZE DES NORDENS

Französische Einflüsse treffen auf wilde Natur.

Ahorn und Abenteuer, das ist Kanada. Mit den Mounties auf dem Marsch, Elche in freier Natur, Ahornsirup, der über jeden Teller fließt, Eishockey, das den Winter dominiert, und Fußball, der dieses Jahr auf jedem Feld gefeiert wird. Hier trifft französischer Charme auf nordamerikanische Wildnis, und genau daraus entsteht ein Geschmack, so einzigartig wie das Land selbst. Mit unserem MAGIC SPICE MAPLE und MAGIC APFEL-HIBISKUS bringen Sie diese wild-rauchigen Aromen mit ins Spiel.

Speck, Spareribs, Ribeye-Steak und Lachs aus klaren Flüssen stehen für eine ehrliche und kraftvolle Genussskultur. Authentizität ist tief verwurzelt. Mit den richtigen Gewürzen wird jedes Gericht auf den Punkt gebracht: Kanada liefert den Geschmack, wir die Extrawürze. Wild, würzig, unwiderstehlich kanadisch serviert.

MAGIC SPICY MAPLE
1727472- 001/002

Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Gemüse und Käse.

Charakteristik: Würzig-rauchig mit Ahornsirup, Chili geschrotet, Pfeffer schwarz gebrochen, Paprika geräuchert, Honig und Ingwer.

Zugabe: 70-90 g/kg

Gebinde: Eimer à 2,5 / 4,5 kg

MAGIC APFEL-HIBISKUS
1718356-001/002

Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel und Lamm sowie für Fisch und Gemüse.

Charakteristik: Fruchtig, süß / scharf mit Apfelpulver, Hibiskusblüten, Schwarzkümmel, Rauchsatz, Paprika, Orangenöl.

Zugabe: 70-90 g/kg

Gebinde: Eimer à 2,5 / 4,5 kg

STEAKPFEFFER ONTARIO
1694270-001

Würzmittel speziell für Steaks vom Rind, Schwein und Fisch.

Charakteristik: Würzig-pfefferig mit Meersalz, Pfeffer schwarz, Thymian, Zwiebel, Paprika und Vanillenote.

Zugabe: 20 g/kg

Gebinde: Dose à 600 g

CRACKED PEPPER RUB
1711560-001

Würzmittel für alle BBQ-Spezialitäten und Braten vom Rind, Schwein, Kalb, , Geflügel und Fisch.

Charakteristik: Würzig-pfefferig mit Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika und Knoblauch geräuchert, Pfeffer schwarz und Oregano.

Zugabe: 20-25 g/kg

Gebinde: Dose à 800 g

LACHSSTEAK GEWÜRZT STEAKPFEFFER ONTARIO

5507113

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST CRANBERRY-APRIKOSE

5507532

SCHWEINERÜCKENTASCHE „CANADIAN STYLE“

5508186

SCHWEINERÜCKENTASCHE „CANADIAN STYLE“

Rezeptnummer: 5508186

MENGE	BEZEICHNUNG
10,0 kg	Schweinelachs
1,5 kg	Tomaten
800 g	MAGIC SPICY MAPLE (1727472)
750 g	Cheddarkäse
750 g	Edamer

HERSTELLUNG

1. Den Schweinelachs in ca. 25 cm lange Stücke portionieren und auf der Aufschnittmaschine (Stufe 5) der Länge nach, von der breiten Seite zu Platten aufschneiden.
2. Auf jede Platte zwei passende Scheiben Tomaten und je eine passende Scheibe Edamer sowie Cheddar legen.
3. Außenseiten nach innen überlappend einschlagen und die offenen Seiten mit Zahnstochern verschließen.
4. Die Außenseiten mit **MAGIC SPICY MAPLE** marinieren.

LINK www.myrazept.de/recipes/39248



HIER GEHT'S ZUR
REZEPTSAMMLUNG
IDEENWERK
FRÜHJAHR/SOMMER
2026

MEXIKO: GESCHMACK DER TORE SCHIESST

Von Chili bis Zimt, ganz viel mexikanischer Charakter.

Im Süden Nordamerikas geht's auch auf dem Teller richtig zur Sache: kräftig, farbenfroh und voll intensiver Aromen. Traditionelle Gewürze entfachen echte Leidenschaft – ehrlich, aromastark und weltweit geschätzt.

Frische Zutaten wie Avocado und Limette bringen Farbe und Frische in jedes Gericht.

Dazu kommen kraftvolle Würzprofile: Chili, Oregano, Koriander und Knoblauch setzen klare Akzente und sorgen für den typischen, kräftigen Charakter der mexikanischen Küche. Abgerundet durch feine, süße Gewürze wie Zimt und Muskatnuss entstehen Gerichte mit Tiefe, Balance und einer Würze, die einfach überzeugt.

Hier kommen MAGIC SMOKY CHIPOTLE und MARINOX MEXICO ins Spiel – für einen unverwechselbaren Gusto bei jedem Biss.

AZTECA SEASONING
1728336-001

Würzmittel für alle BBQ-Spezialitäten vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel, Gemüse und Käse.

Charakteristik: Würzig-aromatisch mit Tomaten, Paprika rot und grün, Knoblauch, Krauseminze, Oregano, Zimt und Limettenöl.

Zugabe: 20–30 g/kg

Gebinde: Dose à 500 g

CHIPOTLE SALSA
1725627-001

Eine fix und fertige Salsa Dipsauce für alle BBQ-Spezialitäten und Braten vom Rind, Schwein, Kalb, Lamm und Geflügel.

Charakteristik: Würzig-frisch mit Tomatenwürfel, Paprikastücke, Zwiebeln, Chipotle Chili, Koriander, Cumin, Krauseminze und Zitronenschale.

Zugabe: Nach Geschmack

Gebinde: Weithalsdose à 1,0 kg

GRILLHÄHNCHEN GEWÜRZSALZ HOT SVS
1727901-001

Würzmittel für Geflügel aller Art. Streufähiges rötliches Gewürzsatz.

Charakteristik: Würzig- scharf mit Chili, Paprika rosenscharf, Zwiebeln, Pfeffer schwarz, Oregano, Basilikum und Koriander.

Zugabe: 20 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

MAGIC SMOKY CHIPOTLE
1720785-001/002

Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ - Spezialitäten, Steaks, und Convenience-Spezialitäten. Für Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch und Gemüse.

Charakteristik: Rauchig -würzig; mit angenehmen, rauchigem Geschmack von Chipotle Chili und Erlenrauchsatz.

Zugabe: 70–90 g/kg

Gebinde: 2,5 kg / 4,5 kg Eimer

MARINOX MEXICO
1000664-004/010

Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnetzeltes und Steaks vom Rind und Schwein und pikante Hackfleischgerichte.

Charakteristik: Würzig-pikant, Koriander, Oregano, Pfeffer, Chili, Sambal Oelek, Zimt.

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: 2,5 kg / 5,0 kg Eimer

**HÄHNCHENSPIESS
AZTECA**

Rezeptnummer: 5508178

MENGE	BEZEICHNUNG
10,0 kg	Hähnchenbrustfilet
1,9 kg	Räucherbauch
200 g	WÜRZÖL SPEZIAL (1000692)
300 g	AZTECA SEASONING (1728336)
1,3 kg	Paprika rot

HERSTELLUNG

1. Hähnchenbrust in 3x3cm große Würfel schneiden, mit **WÜRZÖL SPEZIAL** und **AZTECA SEASONING** marinieren.
2. Paprika (frisch) in ebenso große Stücke schneiden wie die Fleischwürfel.
3. Räucherbauch in entsprechend große Plättchen schneiden oder dünn geschnitten der Länge nach aufrollen.
4. Fleischwürfel, Paprika, Räucherbauch, Paprika abwechselnd auf einen Flaggenspieß aufstecken.

LINK www.myrazept.de/recipes/37716

**HÄHNCHENKEULE
POLLO FINO
SMOKY CHIPOTLE**

5507712

**CHICKEN WINGS
HOT SVS**

5508229

NEU

NEU

NEU

VOM GRILL ZUM TOR

Bratwurst goes international.

Ob klassisch oder exotisch: Unsere innovativen Produktkreationen für Bratwürste sorgen für echte Abwechslung auf dem Grill. Von beliebten Produkten wie BRATWURST F+F bis hin zu international inspirierten Geschmacksprofilen wie SALSICHA SMOKEY AND CHILI mit Koriander- und Paprika-Noten finden Sie für jede Zielgruppe das passende Aroma. Die Bratwurst zählt zu den beliebtesten BBQ-Klassikern: In Deutschland werden pro Kopf jährlich mehrere Kilogramm verzehrt. Qualität, Vielfalt und ein klar definiertes Geschmacksprofil machen unsere Bratwürste zur idealen Wahl für jede Grillparty.

GOOD TO KNOW

In Deutschland liegt der Pro-Kopf-Verzehr von Bratwürsten bei **rund 2,6 Kilogramm pro Jahr**, was etwa 84 Würsten entspricht

Quelle: Pro-Kopf-Verzehr 2022 (https://www.fleischerhandwerk.de/fileadmin/fleischerhandwerk/03_Presse/Geschaeftsbericht/Druckfaehige_Grafiken/Pro-Kopf-Verzehr_2022.pdf)

BRATWURST F + F 1000509-002



Charakteristik: Für feine Bratwürste mit Pfeffer, Muskat, Ingwer.

Zugabe: 4 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

BRATWURST F + F MIT ZITRONE 1000510-005



Charakteristik: Für feine Bratwürste mit Ascorbinsäure, Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander, Zitrone.

Zugabe: 4 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

BRATWURST DEFTI 1000514-004



Charakteristik: Für grobe Bratwürste mit Ascorbinsäure, Pfeffer, Muskat, geröstetem Koriander.

Zugabe: 8 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

SALSICHA SMOKEY AND CHILI 1699034-001



Charakteristik: Grobe Bratwurst mit Chili, Koriander, Paprika.

Zugabe: 17 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

MERGUEZ-BRATWURST GROB, MIT RINDFLEISCH

5505201

SALSICHA BRATWURST SMOKE AND CHILI OZG

5504815

BRATWURST GROB

5504040

BRATWURST, WESTERNGRILLER HALBGROB

5500327

GRILLBRATWURST/WESTERNGRILLER

1000525-006



Charakteristik: Für grobe Bratwurst mit Pfeffer, Ingwer, Zwiebel, Kräuter, Brühe.

Zugabe: 10g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

GLUTALIN

1000611-015



Charakteristik: Universeller Geschmacksverstärker mit Glutamat, Zwiebel, Sellerie.

Zugabe: 0,5-1 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

GLUTACLEAN

1000389-001



Charakteristik: Universeller Geschmacksverbesserer ohne zugesetztes Glutamat.

Zugabe: 1-2 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

EINFACH, SCHNELL & LECKER – UNSERE BASISSAUCEN

Feinkost im Handumdrehen

Unsere Basissaucen für Salat und Kartoffelgratin sind in Sekunden-schnelle einsatzbereit für Genuss ganz ohne Aufwand, aber mit hausgemachtem Charme. Mit nur einem Handgriff verwandeln Sie Gerichte in ein köstlich-frisches Geschmackserlebnis für Ihre Kund:innen. Hochwertige Zutaten machen Ihre Salate und Gratins mit unserer BASISSAUCE EIERSALAT und BASISSAUCE KARTOFFEL-GRATIN zu einem echten Augenschmaus, optisch wie geschmacklich perfekt abgestimmt.

Für echten Genuss gemacht: hochwertige Zutaten, perfekt ab-geschmeckt – Qualität, die man schmeckt und die im Gedächtnis bleibt.

Unsere fertige, cremige Sauce ist die ideale Basis für ein köstliches Kartoffelgratin oder herzhafte Aufläufe jeder Art. Fein abgeschmeckt mit ausgewählten Gewürzen sorgt sie für ein rundes Geschmackserlebnis – ganz ohne Aufwand. Einfach über die gegarten Kartoffeln oder das Gemüse geben, überbacken und genießen!

Auch unsere Basissauce für Eiersalat sorgt im Handumdrehen – mit Tafelsenf, weißen Pfeffer, Zwiebeln und geräuchertem Paprika für einen richtig leckeren Geschmack.

KARTOFFEL-HACKFLEISCH-LAUCH-GRATIN

Rezeptnummer: 5508159

MENGE	BEZEICHNUNG
1,8 kg	Kartoffeln, vorgegart
240 g	Hackfleisch, gemischt
10 g	CEVAPCICI FIX OHNE ZUGESETZTES GLUTAMAT (1695443)
250 g	Lauchringe (TK)
200 g	Emmentaler, gerieben
900 g	BASSISSAUCE FÜR KARTOFFELGRATIN (1109029)

HERSTELLUNG

1. Lauchringe auftauen lassen, abtropfen, ausdrücken und ggf. grob Hacken.
2. Hackfleisch mit **CEVAPCICI WÜRZUNG** gründlich vermengen, locker auf gefettete GN-Bleche verteilen und im Konvektomaten bei 150 °C ca. 10 Minuten braten.
3. Die vorgegarten Kartoffeln in Scheiben schneiden.
4. Kartoffelscheiben, gebratenes Hackfleisch und Lauchringe mit der **BASSISSAUCE KARTOFFELGRATIN** gut vermischen.
5. In ofenfeste Portionsschalen oder auf GN-Bleche ca. 7 cm dick verteilen.
6. Mit geriebenen Emmentaler bestreuen.

LINK www.myrazept.de/recipes/36807

BASSISSAUCE FÜR KARTOFFELGRATIN 1109029- 001

Basissauce für Kartoffelgratin, Aufläufe aller Art und Convenience-Spezialitäten.

Charakteristik: Fix und fertige Sauce, mit Milch- und Sahnepulver, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer weiß und Muskat.

Zugabe: 350 g/kg

Gebinde: Darm à 0,9 kg (für 2,5 kg Beutel gegarte Kartoffeln)

NEU



BASSISSAUCE FÜR EIERSALAT 1109084-001

Basissauce für Eiersalat.

Charakteristik: Würzig-pikant, mit Tafelsenf, Branntweinessig, Zwiebeln, Schnittlauch gefriergetrocknet, Pfeffer weiss gemahlen und Paprika geräuchert.

Zugabe: 1,0 g/kg

Gebinde: Darm à 1,0 kg

NEU



NUDELGRATIN MIT TOMATEN, SCHAFSKÄSE UND KOCHSCHINKEN

5508166

KARTOFFEL BROKKOLI GRATIN

5508164

EIERSALAT CLASSIC

5508234

AIRFRYER: AROMATISCH. KNUSPRIG.

Innovative Geschmacks- und Produktlösungen, die eine beeindruckende Vielfalt an Genussmomenten schaffen.

Lassen Sie sich von unseren Airfryer-Lösungen inspirieren – vielseitig, kreativ und einfach auf den Punkt. Wir liefern die Extra-prise Geschmack, wenn es schnell gehen muss: ideal für Fleisch, Fisch und Geflügel, für knusprige Kartoffel- und Gemüsesnacks, herzhaftes Aufläufe, cremige Gratins und sogar One-Pot-Gerichte. Schnell zubereitet, zuverlässig im Ergebnis und geschmacklich perfekt abgestimmt mit unserem MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ, MAGIC KEBAB STYLE, GYROSWÜRZUNG KORFU, MAGIC TOMATINO oder PAPAGENO. Genau das Richtige für Kund:innen, die Vielfalt, Qualität und Genuss schätzen.

Aromatisch, knusprig, lecker – Produkte, die begeistern.

Endverbraucher:innen wünschen sich heute intensiven Geschmack, mehr Abwechslung und moderne, leichte Zubereitungskonzepte. Der Airfryer trifft diesen Zeitgeist perfekt: schnell in der Zubereitung, knusprig im Ergebnis und vielseitig in der Anwendung. Klassische Favoriten werden neu definiert und kreative neue Genussideen geschaffen.

Mit unseren vielseitigen RAPS-Produktlösungen für Airfryer-Konzepte eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten: minimaler Aufwand, maximale Geschmacksentfaltung und voller Genuss. So sprechen Sie nicht nur bestehende Kund:innen an, sondern gewinnen auch neue, jüngere Zielgruppen.

Unser breites Sortiment an Marinaden, Würzungen, Rubs und Panaden sorgt im Airfryer für volle Aromatik, knusprige Texturen und saftige Strukturen – bei Fleisch, Fisch, Geflügel sowie vegetarischen und veganen Produkten. Ergänzt durch vielfältige Saucen und Dips entstehen authentische Snackerlebnisse, die heiß begehrt sind.



**HIER GEHT'S
ZU MYRAZEPT**

MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ
1693796-002/001



Würzmittel zum Marinieren für Fleisch- und Fischspezialitäten sowie für Kartoffeln und Gemüse.

Charakteristik: Mit Rosmarin, Meersalz, Pfeffer schwarz, Thymian.

Zugabe: 70–90 g/kg

Gebinde: Eimer à 2,5 / 4,5 kg

MAGIC KEBAB STYLE
1723296-001/002



Würzmittel zum Marinieren für mediterrane Fleischspezialitäten, Geflügel, Fisch, Gemüse & Käse.

Charakteristik: Mit Rapsöl, Zwiebelscheiben, Basilikum, Oregano, Tymian, Knoblauch, Paprikaextrakt und Chili-Note.

Zugabe: 70–90 g/kg

Gebinde: Eimer à 2,5 / 4,5 kg

GYROSWÜRZUNG KORFU
1000527-005



Grobes Würzmittel mit angenehmer Knoblauchnote, typisch griechisch.

Charakteristik: Mit Thymian, Oregano, Pfeffer, Paprika, Knoblauch.

Zugabe: 15–20 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

MAGIC TOMATINO
1692671-001/002



Würzmittel zum Marinieren für mediterrane Fleischspezialitäten, Geflügel und Fisch.

Charakteristik: Mit Tomate, Knoblauch, Basilikum.

Zugabe: 70–90 g/kg

Gebinde: Eimer à 2,5 / 5,0 kg

PAPAGENO
1000546-008



Würzmittel speziell für Geflügel.

Charakteristik: Mit Paprika, Koriander, Kurkuma.

Zugabe: 10g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

EINFACH, SCHNELL, INDIVIDUELL

AB ENDE APRIL 2026 BEQUEM UNTER:

SHOP.RAPS.COM

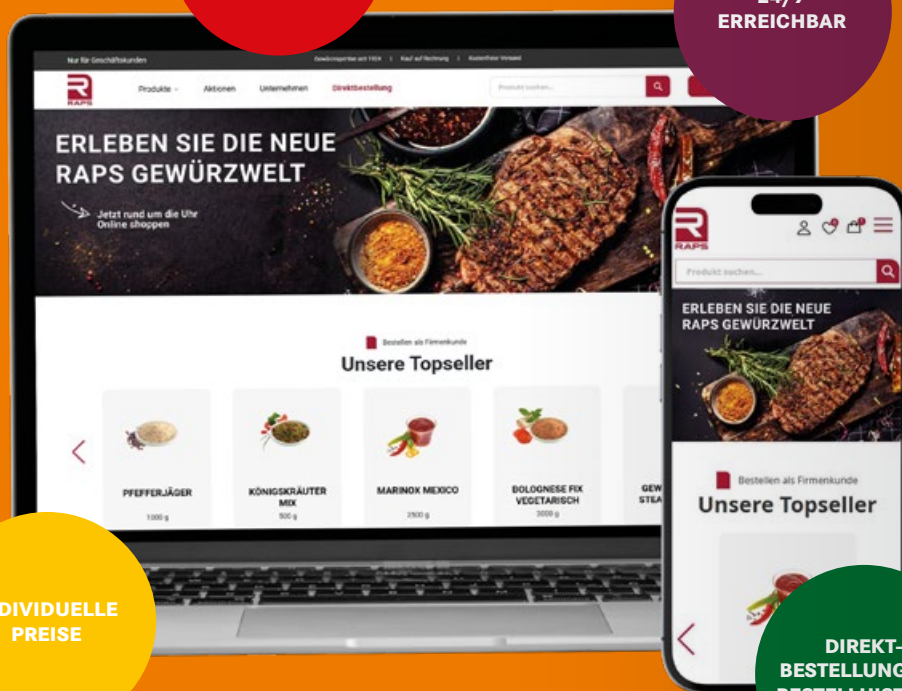
ONLINE SHOPPEN

Der neue RAPS-Shop wird durch eine Vielzahl an Kundenvorteilen überzeugen und den Bestellprozess vereinfachen und beschleunigen, z. B.:

- Lieblingsprodukte **mit wenigen Klicks nachbestellen** (Funktion Direktbestellung auf Basis der eigenen Kaufhistorie)
- **Rechnungen digital verwalten** und die individuelle Bestellhistorie einsehen.
- Anzeige der **kundenindividuellen Verkaufspreise** nach Login
- **Produkttempfehlungen**
- Tauglich für mobile Ansicht mit Handy, Tablet usw.

**BEQUEM &
SICHER ÜBERALL
BESTELLEN**

**24/7
ERREICHBAR**



**INDIVIDUELLE
PREISE**

**DIREKT-
BESTELLUNG MIT
BESTELNHISTORIE**

WIR BERATEN SIE GERNE



TEL. 0800 / 4398379
FAX 0800 / 7277329
MAIL bestellservice@raps.com



TEL. 06219 / 7557 0
MAIL verkauf@raps.at



TEL. 041 / 71 955 99 10
MAIL info_schweiz@raps.com

IMPRESSUM

Herausgeber
V.i.S.d.P.:
RAPS GmbH & Co. KG
Adalbert-Raps-Straße 1
95326 Kulmbach

Redaktion
RAPS GmbH & Co. KG

BRAND FACTORY
Berlin GmbH

Gestaltung
BRAND FACTORY Berlin GmbH
Oranienstraße 6
10997 Berlin

Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Wir können jedoch keine Haftung für die sich aus der Verwendung ergebenden Resultate und lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.
03/2026