

Frühjahr/Sommer 2025

# Ideen WERK

Das Magazin von RAPS

## TOLLE SAUCEN

Unsere Convenience-Feinkost-  
Saucen retten den Tag.

## 30 JAHRE MAGIC!

Feiern Sie mit uns – und der neuen  
MAGIC Marinade KEBAB STYLE.



**RAPS**



## WIR FEIERN 30 JAHRE: EIN MMMH...AGISCHES JUBILÄUM!

Was Mitte der 90er Jahre mit einer einzigartigen MAGIC-Marinade anfang, hat sich mittlerweile zu einem vielseitigen Sortiment entwickelt. Vor allem unsere breit gefächerte Produktpalette steht für besonderen Geschmack und hervorragende Qualität. Das wollen wir in dieser Ausgabe gebührend mit einem neuen MAGIC-Produkt, vielen leckeren Rezepten und inspirierenden Feinkost-Salaten feiern. Lassen Sie sich also durch unsere neue KEBAB-STYLE Marinade, das Geheimnis unserer Feinkost-Saucen, die Geschichte des Kochschinkens und viele weitere Highlights aus unserer Gewürzküche begeistern. Am Ende warten noch spannende Neuigkeiten vom Butcher-Wolfpack.

### INHALT

#### 04 30 JAHRE UND NOCH IMMER MAGIC!

Unsere MAGIC Marinaden: praktisch und vielseitig seit 1995.

#### 05 KEBAB DAS NEUE GESCHMACKSERLEBNIS!

Der neue BBQ-STAR: MAGIC KEBAB STYLE.

# 5



UNSERE NEUE  
MAGIC KEBAB STYLE

# 6



#### 06 VIELFALT SO WEIT DER GRILLROST REICHT

Eine köstliche Spritztour durch die Welt der MAGIC Marinaden.

#### 08 DEN SALAT IMMER PARAT!

Salat-Delikatessen für Fleischliebhaber:innen!

# 8



IDEENWERK

# 10

EINFACH  
LECKER!



#### 10 EIN FÜLLHORN AN FLEISCHKÄSEVARIATIONEN!

Leckere Leberkäse-Rezepte, die allen schmecken!

#### 12 EINFACH & LECKER!

Unsere köstlichen Feinkost-Saucen sind fix & fertig.

#### 14 RAUCHIG – MODERN – GESCHMACKSINTENSIV!

RAPS entwickelt natürliche Aromamischungen mit rauchigem Geschmack als Alternative zu Primärrauchkondensaten.

# 12



#### 16 SCHREIBEN SIE SCHINKENGESCHICHTE!

Applikationsvielfalt für legendäre Schinkenrezepte.

#### 18 MINI SCHINKEN, MEGA OPTIK!

Mit unseren Dekorfolien kommt Ihr Kochschinken ganz groß raus.

#### 19 Das Wolfpack hat wieder zugeschlagen! REVIERKAMPF IN PARIS

Butcher Wolfpack wurde Vizeweltmeister bei WBC in Paris.



# 19

DAS WOLFSPACK HAT  
WIEDER ZUGESCHLAGEN!

IDEENWERK





## Unsere MAGICs begeistern mit Geschmack und Vielfalt – und das schon seit 30 Jahren!

Die Erfolgsgeschichte begann 1995 mit einer einzigen Marinade und hat sich seitdem zu einem umfangreichen Sortiment mit über 40 Geschmacksvarianten entwickelt. Langweilig war gestern. Egal ob für Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse oder vegane Alternativen – unsere MAGIC Range sorgt für Vielfalt und Genuss in jeder Theke. Von mild bis pikant, von rustikal bis exotisch: Alles vertreten, was das Genießer-Herz begehrt – und das auch noch ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne Palmöl!

MAGIC  
1000708MAGIC STEAKADO  
1000492

2002

AROMATISCH/  
WÜRZIGMAGIC KEBAB STYLE  
1723296

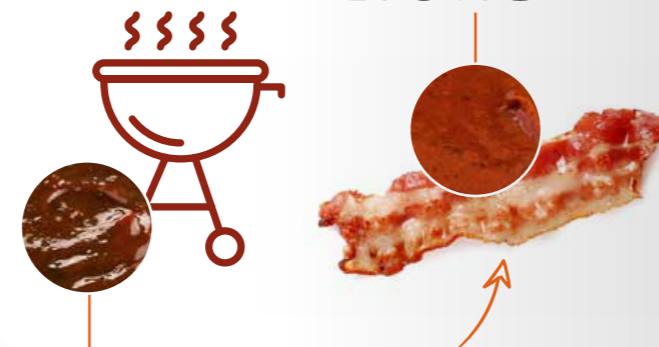
2025



NEU

WIE BEIM  
LIEBLINGSDÖNERMAGIC BACON STYLE  
1708664

2018

PIKANT MIT  
RAUCHNOTEMAGIC BBQ  
1695342

2012

IDEEWERK

# KEBAB DAS NEUE GESCHMACKS-ERLEBNIS!

## Der neue BBQ-Star: MAGIC KEBAB STYLE.

WÜRZIG-  
MEDITERRAN

Mit unserem neuen MAGIC KEBAB STYLE erobern wir das Herz jedes Kebab-Fans. Das würzig-mediterrane Flair und die markante Knoblauch-Chili-Note liefern genau den Geschmack, den Ihre Kunden:innen von einem perfekt gewürzten Kebab erwarten. Perfekt geeignet für jedes Barbecue mit Familie und Freund:innen.

MAGIC KEBAB STYLE  
1723296-001/002

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

**Charakteristik:** Würzig-mediterran; mit Rapsöl, Zwiebelscheiben, Basilikum, Oregano, Thymian, Knoblauch, Paprika- und Chili-Note.

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

## DREIECK-TASCHEN KEBAB STYLE VOM SCHWEINERÜCKEN

Rezeptnummer: 5507968

LINK [www.myrazept.de/recipes/28375](http://www.myrazept.de/recipes/28375)

## SCHWEINEFLEISCH-FETA ROLLE KEBAB STYLE

Rezeptnummer: 5507969

LINK [www.myrazept.de/recipes/28376](http://www.myrazept.de/recipes/28376)

## RÖLLCHENSPIESS VOM SCHWEINERÜCKEN KEBAB STYLE

Rezeptnummer: 5507984

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinerücken
1,2 kg	Blattspinat
700 g	Mozzarella
700 g	getrocknete, eingelegte Tomaten
200 g	Parmesan
200 g	RA-BIND (1711883)
700 g	MAGIC KEBAB STYLE (1723296)
150 g	ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)
50 g	KNOBLAUCH-PFEFFER SVS (1000545)

### HERSTELLUNG

1. Blattspinat auftauen, ausdrücken und grob hacken.
2. Eine Füllung herstellen aus Blattspinat, Mozzarella, **KNOBLAUCH-PFEFFER**, getrockneten Tomaten, Parmesan, **RA-BIND** und **ZWIEBELSCHEIBEN**.
3. Den Schweinerücken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4 zu Platten aufschneiden.
4. Die Fleischplatten ca. 0,5 cm dick mit der Füllung belegen und gleichmäßig aufrollen.
5. 3 Rollen hintereinander legen und in 1–1,5 cm Abständen mit Flaggenspießen aufspießen.
6. Zwischen den Flaggenspießen durchschneiden und die Außenseiten mit **MAGIC KEBAB STYLE** marinieren.

### ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 7–10 Minuten braten oder auf dem Grill zubereiten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/29074](http://www.myrazept.de/recipes/29074)

IDEEWERK

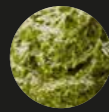


# VIelfalt SO WEIT DER GRILLROST REICHT.

Eine köstliche Spritztour durch die Welt der MAGIC Marinaden.

Die Grillsaison steht vor der Tür und unsere MAGICs stecken schon in den Startlöchern. Über 40 verschiedene Geschmacksrichtungen warten schon darauf, Ihre Theke schmackhaft für den Sommer zu machen. Von klassisch bis trendy: Unsere Ölmarinaden passen zu allem, egal ob Fleisch, Fisch, Käse und Veggies. Natürlich stets mit der typisch glänzenden Optik, die für leckere Hingucker sorgt. Dieser Grillsommer wird bunt: Grillfackeln tanzen MAGIC SALSA, MAGIC HOT entfacht feurigen Geschmack und MAGIC BÄRLAUCH bringt eine frische Kräuternote mit ins Spiel.

**MAGIC BÄRLAUCH**  
1000714-002/003



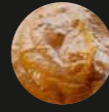
**Charakteristik:** aromatisch-würzig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

**MAGIC BOURBON WHISKEY**  
1711466-001



**Charakteristik:** aromatisch-fruchtig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg

**MAGIC CURRY**  
1000905-003/004



**Charakteristik:** würzig-asiatisch  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 5,0 kg

**MAGIC TYP GRILLBUTTER**  
1000703-003/004



**Charakteristik:** aromatisch-buttrig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

**HIER GEHT'S  
ZUR SAMMLUNG**



HUFEISEN  
SCHWEINEBAUCHSPIESS  
TYP GRILLBUTTER



BÄRLAUCH-GRILLSPIESS  
VOM SCHWEIN



Frühjahr/Sommer 2025



GRILLFACKELN VOM  
SCHWEINEBAUCH-  
MAGIC-PEPPER

HACKBRATENSTICKS  
HOT

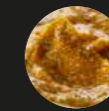


**MAGIC HOT**  
1000709-007/013



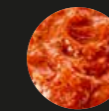
**Charakteristik:** pikant-scharf  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

**MAGIC KRÄUTER**  
1000705-004/006



**Charakteristik:** würzig-kräuterig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

**MAGIC PEPPER**  
1000702-009



**Charakteristik:** pfeffrig-fruchtig  
**Gebinde:** Eimer à 5,0 kg

**MAGIC ROAST CHICKEN STYLE**  
1718417-001/002



**Charakteristik:** würzig mit Brathähnchen-Geschmack  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

**MAGIC SALSA**  
1000912-002/003



**Charakteristik:** feurig-scharf  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,5 kg

**MAGIC ZWIEBEL**  
1000712-002/003



**Charakteristik:** würzig-zwiebelig  
**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg / 4,8 kg



# DEN SALAT IMMER PARAT!

WEISSWURSTSALAT



## Salat-Delikatessen für Fleischliebhaber:innen!

Feinkost muss nicht immer kompliziert und zeitintensiv sein. Egal ob herzhaft, würzig, pikant oder eher fruchtig: In unseren Dressings und perfekt abgestimmten Saucen zeigen sich Ihre Salat-Delikatessen von der schmackhaftesten Seite. Kleiner Aufwand, feines Ergebnis, denn eine schonende Zubereitung mit fein abgestimmten Zutaten aus hochwertigem Bezug sorgt für Genussfreude auf Gourmet-Niveau.

 KALIFORNISCHER  
SPARGELSALAT MIT  
PULLED PORK
PEPPADEW-  
SALATSCHWEIZER  
WURSTSALAT
**BASIS-SALATDRESSING**  
1000974-001


Würzmittel für Blattsalate, Rohkostsalate, Antipasti und Dips – streufähiges Dressing mit Bindung

**Charakteristik:** Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Essig

**Gebinde:** Kunststoffdose à 2,5 kg

**SALATDRESSING KLAR**  
1705720-001


Klares gebrauchsfertiges flüssiges Dressing

**Charakteristik:** Pfeffer, Zwiebel, Essig

**Gebinde:** Kanister à 5,0 kg

**PULLED PORK WÜRZUNG**  
1093781-001


Streufähiges Würzmittel für Fleisch

**Charakteristik:** Tomate, Paprika, Zwiebel, grüner und schwarzer Pfeffer, brauner Zucker

**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg

**MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ**  
1693796-002


Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch aller Art

**Charakteristik:** Rosmarin, Pfeffer

**Gebinde:** Eimer à 2,5 kg

**MAGIC ZULU FEUER**  
1690042-002


Würzmittel zum Marinieren für Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch aller Art

**Charakteristik:** Cumin, Pfeffer, Curry, Orange, Zimt

**Gebinde:** Eimer à 5,0 kg



HIER GEHT'S  
ZUR SAMMLUNG





# EIN FÜLLHORN AN FLEISCHKÄSE- VARIATIONEN!

Leckere Leberkäserezepte, die allen schmecken!

Das spricht Jung und Alt gleichermaßen an! Die Auswahl an Fleischkäse-Variationen in unserer neuen Rezeptsammlung ist schlicht überwältigend. Egal ob kalt oder warm duftend an der heißen Theke – Ihre Kundschaft wird diese vielseitige Leckerei lieben! Dabei sind Ihnen geschmacklich keine Grenzen gesetzt: Ob als bayrisches Original, als mediterrane Pizza-Gusto-Variante oder im göttlichen Gyros-Gewand – mit unseren Rezepturen können Sie jeden Kundenwunsch erfüllen!



HIER GEHT'S  
ZUR SAMMLUNG



LEBERKÄSE

GYROS  
FLEISCHKÄSE

PIZZA-  
FLEISCHKÄSE

FLEISCHKÄSE  
ALTBAYERISCH

WÜRZUNG BACKLEBERKÄSE/FLEISCHKÄSE  
1000481-007



TRIUMPHATOR  
1000487-007



LEBERKÄSE COMBI  
1000482-003



SENATOR GOLD  
1000232-011



Würzmittel für Brühwurst: Fleischkäse  
**Charakteristik:** Pfeffer, Muskat, Zwiebel  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg

Würzmittel für Brühwurst: Fleischkäse, Aufschnitt  
**Charakteristik:** Pfeffer, Koriander, Bratzwiebel, Brühe  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg

Würzmittel für Brühwurst: Fleischkäse, Aufschnitt  
**Charakteristik:** Pfeffer, Ingwer, Zwiebel  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg

Würzmittel für Brühwurst  
**Charakteristik:** Pfeffer, Macis, Koriander  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg



# EINFACH & LECKER

## Unsere köstlichen Feinkost-Saucen sind fix & fertig!

In Zeiten des Fachkräftemangels kann Convenience eine echte Hilfe sein. Toller Geschmack und Zeitersparnis – diese Faktoren machen qualitativ hochwertige Convenience-Produkte aus. Unsere Feinkostsaucen überzeugen hier in jeder Hinsicht und bieten für Ihre Küche einen echten Mehrwert. Das Sortiment reicht von unserer beliebten CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST, über die herzhafte PAPRIKASAUCE BALKAN bis hin zur praktischen TENNESSEE SAUCE.



### CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST 1691149-004/009



Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig geeignet für Currywurst, Schaschlik und Ragouts.

**Charakteristik:** Tomatenmark, Curry, Apfelmus, Koriander, Chili

**Gebinde:** Quetschflasche à 1,3 kg, Kanister à 6,0 kg

### CURRYSAUCE TROPICAL 1695363-001



Würzsauce mit fruchtigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Verzehr.

**Charakteristik:** Kokos, Apfelmus, Ananassaftkonzentrat, Ingwer, Bockshornkleesamen gem.

**Gebinde:** Eimer à 5,0 kg

### PAPRIKASAUCE BALKAN 1695361-001

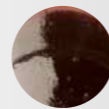


Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.

**Charakteristik:** Rote und grüne Paprika, Zwiebel, Chili

**Gebinde:** Eimer à 5,0 kg

### TENNESSEE SAUCE 1695346-001



Würzsauce mit rauchigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.

**Charakteristik:** Pfeffer, Knoblauch, Tomatenmark, Chili und Rauch

**Gebinde:** Eimer à 5,0 kg

IDEEWERK

### SCHWEINEFLEISCHWÜRFEL TEXAS MIT BOHNEN

Rezeptnummer: 5503850

LINK [www.myrazept.de/recipes/1935](http://www.myrazept.de/recipes/1935)



### CURRYWURST MIT CURRYSAUCE

Rezeptnummer: 5503235

LINK [www.myrazept.de/recipes/1919](http://www.myrazept.de/recipes/1919)



Wenn's  
mal schnell  
gehen soll!

### SAUCE FAMOS ASIA 1000900-003



Mit typisch asiatischem süß-saurem-Geschmack für Gerichte mit Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch, Fisch, Gemüse und Reispfannen.

**Charakteristik:** Ananas, Karotten, Paprika, Bambus

**Gebinde:** Karton mit 2 x Beutel à 2,0 kg

### SAUCE FAMOS ITALIA 1000901-003



Mit mediterranem Tomaten-Kräutergeschmack für italienische Gerichte mit Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch, Fisch, Nudeln und Gemüse.

**Charakteristik:** Tomate, Basilikum, Oregano

**Gebinde:** Karton mit 2 x Beutel à 2,0 kg

IDEEWERK

### PFEFFERSTEAK VOM SCHWEIN BALKAN ART

Rezeptnummer: 5503854

LINK [www.myrazept.de/recipes/5779](http://www.myrazept.de/recipes/5779)



### MEISTER-HACKFLEISCHBÄLLCHEN MEXICO

Rezeptnummer: 5506923

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinehackfleisch
2,143 kg	Trinkwasser
2,143 kg	MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG (1713911)
1,374 kg	Gemüsemais (TK)
1,374 kg	Kidneybohnen (Konserven)
1,374 kg	Erbsen (TK)
9,066 kg	CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST (1691149)

#### HERSTELLUNG

1. Hackfleisch mit Trinkwasser und MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG gut bindig mengen und 5 Minuten quellen lassen.
2. 30g schwere Bällchen formen, durchgaren und goldbraun frittieren.
3. Erbsen kurz blanchieren, Bohnen und Mais abtropfen lassen.
4. Alle Zutaten vermischen und CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST untermengen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/4249](http://www.myrazept.de/recipes/4249)



# RAUCHIG – MODERN – GESCHMACKS- INTENSIV

**RAPS entwickelt natürliche Aromamischungen mit rauchigem Geschmack als Alternative zu Primärrauchcondensaten.**

## PRIMÄRRAUCHCONDENSATE IN ZUKUNFT NICHT MEHR ZUGELASSEN

Raucharomen waren in der Vergangenheit grundsätzlich nur für einen begrenzten Zeitraum von 10 Jahren zugelassen. Vor Ablauf dieser Frist mussten die Hersteller von Primärrauchcondensaten eine Zulassungsverlängerung bei der EU beantragen. Hier mussten diverse Daten eingereicht werden, die es der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ermöglichen, auf Basis der neuesten, wissenschaftlichen Erkenntnisse, sowie aktuellen Bewertungsmaßstäben, eine Neubewertung durchzuführen. Wegen fehlender Daten sowie Sicherheitsbedenken aufgrund von genotoxischen (erbgutschädigenden) Stoffen konnte die EFSA die Neubewertung nicht abschließen. Folglich wurden die Raucharomen nicht mehr als gesundheitlich unbedenklich angesehen. Ende Juli 2024 wurde durch die EU-Kommission eine Durchführungsverordnung zur Änderung der VO (EU) Nr. 1321/2013 in Bezug auf die Streichung der Einträge SF-001 bis SF-010 aus der Unionsliste der zugelassenen Raucharoma-Primärprodukte

veröffentlicht. Die Verordnung ist am 21.08.2024 in Kraft getreten. Es wurden folgende Übergangsfristen – abhängig von der jeweiligen Kategorie – festgelegt:

**1. Juli 2029 für Produkte der Lebensmittelkategorien:**

- 1.7 (Käse und Käseprodukte)
- 8 (Fleisch)
- 9.2 (Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstiere, verarbeitet)
- 9.3 (Fischrogen) und ihre entsprechenden Unterkategorien gelten Übergangsfristen

**1. Juli 2026 für alle anderen Lebensmittelkategorien (z.B. Würzsaucen, Salate...):**

Endprodukte könnten bis zum Ende der Haltbarkeitsdauer auf dem Markt bleiben, sofern sie vor den oben genannten Daten in Verkehr gebracht wurden. Zubereitungen, die nicht direkt zum Verzehr geeignet sind, sind ab den Stichtagen nicht mehr bis zum MHD verkehrsfähig!

Dürfen in Verkehr gebracht werden bis:	01. Juli 2029	01. Juli 2029	01. Juli 2026	01. Juli 2026
Kategorie	<b>Verzehrfertige Lebensmittel</b> · Käse · Fleisch · Fisch	Zubereitungen, <b>nicht direkt zum Verzehr geeignet</b> · z. B. Würzmittel für Fleisch/Fisch/Käse	<b>Verzehrfertige Lebensmittel</b> · alle anderen Kategorien (z. B. Würzsaucen)	Zubereitungen, <b>nicht direkt zum Verzehr geeignet</b> · alle anderen Kategorien (z. B. Würzmittel für vegane/vegetarische Produkte)
Dürfen bis zu ihrem Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum in Verkehr bleiben	JA	NEIN	JA	NEIN

## RAPS-ALTERNATIVEN

RAPS beschäftigt sich aktiv mit Alternativen zu Raucharomen. Es wurden, mit einer Art Baukastensystem, neue Aromenmischungen entwickelt. In den neuen Artikeln kommen natürliche Aromen und z.T. geräucherte Lebensmittel zum Einsatz. Die Produkte können für unterschiedlichste Lebensmittel eingesetzt werden. Sie können einzeln verwendet, aber auch miteinander kombiniert werden. Die Intensität des gewünschten Aromas mit rauchigem Geschmack im Endlebensmittel kann über die Dosierung gesteuert werden.

## UNSERE VORTEILE:

- Authentischer Rauch-Geschmack
- Deklarationsfreundliche Rezepturen
- Baukastensystem aus natürlichen Aromen mit z.T. geräucherten Lebensmitteln
- Überzeugende Sensorik
- Einfache Verarbeitung
- Hoher Individualisierungsgrad

## SMOKAL LIQUID 2.0 1724851-001

Flüssig-Aroma für Lebensmittel  
**Einsatzgebiete:** Universell einsetzbar für Wurstwaren, Feinkost-Salate, Dip-Saucen, Molkerei-Artikel, Convenience u.v.m.  
**Gebinde:** Kanister à 1,0 kg  
**Zugabe:** 2,5 g/kg oder nach Geschmack

## SMOKAL 2.0 1723955-001

Streufähiges Würzmittel für Lebensmittel: Mit natürlichem Aroma und geräuchertem Speisesalz  
**Einsatzgebiete:** Universell einsetzbar für Wurstwaren, Feinkost-Salate, Dip-Saucen, Molkerei-Artikel, Convenience u.v.m.  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg  
**Zugabe:** 5 bis 10 g/kg oder nach Geschmack

## SMOKY BBQ STYLE 1723808-001

Streufähiges Würzmittel für Lebensmittel: Mit natürlichem Aroma und geräucherten Gewürzen  
**Einsatzgebiete:** Universell einsetzbar für Wurstwaren, Feinkost-Salate, Dip-Saucen, Molkerei-Artikel, Convenience u.v.m.  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg  
**Zugabe:** 5 bis 10 g/kg oder nach Geschmack

## SMOKY CHARGRILL STYLE 1723904-001

Streufähiges Aroma für Lebensmittel  
**Einsatzgebiete:** Universell einsetzbar für Wurstwaren, Feinkost-Salate, Dip-Saucen, Molkerei-Artikel, Convenience u.v.m.  
**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg  
**Zugabe:** 5 bis 10 g/kg oder nach Geschmack



MINI KOCHSCHINKEN MIT  
ZITRONENPFEFFERHIER GEHT'S  
ZUR SAMMLUNG

# SCHREIBEN SIE SCHINKEN- GESCHICHTE

Mit unserer Applikationsvielfalt für legendäre Schinkenrezepte.

Schinken gibt es seit Jahrhunderten – ob gepökelt, geräuchert oder luftgetrocknet. Schon die Gallier verkauften behandelten Schinken nach Rom, während die Griechen ihre Schweinekeulen salzten. Den Kochschinken perfektionierten im 18. Jahrhundert die Franzosen und machten ihn zum Symbol für Wohlstand.

Seit 1924 entwickelt unser Gründer Adalbert Raps innovative Rezepturen für die Fleischindustrie und bis heute haben wir unsere bunte Applikationsvielfalt und Handwerksqualität perfektioniert. Das Resultat: Eine breite Produktpalette, für eine bunte Vielfalt an leckeren Applikationen, die sich sehen lassen kann!

KOCHSCHINKEN  
TYP SPARGELSCHINKENSÜLZE MIT  
GRÜNEM SPARGELGEFLÜGEL  
KOCHSCHINKENKOCHSCHINKEN  
MIT DEKOR

IDEEWERK

IDEEWERK

RA-LAK LIQUID RP  
1710179-001



Flüssiges Spritzmittel mit pH-Wert-Stabilisierung über optimale Phosphat-Komposition ohne Glutamat (Zusatzpräparat für Fleischlaken)

**Geschmack:** Aromatisch, fleischig, Würzrichtung: Knoblauch, Pfeffer, Liebstöck

**Gebinde:** Kanister à 14l

JAMBO-LAK PLUS  
1000796-008



Flüssiges Schinkenspritzmittel mit Phosphat (Zusatzstoffpräparat für Kochpökelware/Braten umgerötet)

**Geschmack:** Aromatisch, fleischig

**Gebinde:** Kanister à 14l

JAMBO-LAK LIQUID PRO  
1700190-001



Flüssiges Schinkenspritzmittel mit Phosphat (Würzmittel für Kochpökelware/Braten umgerötet)

**Geschmack:** Aromatisch, fleischig, Würzrichtung: Liebstöck

**Gebinde:** Kanister à 14l

KÖNIGSKRÄUTER MIX  
1000639-008



Würzmittel für Fleisch, Geflügel, Salat/Dressings mit Sichtkräutern

**Geschmack:** Aromatisch, kräuterig mit Paprika, Petersilie, Pfeffer, Schnittlauch

**Gebinde:** Tresorbeutel à 0,5 kg

LAK TOP TYP SPARGEL  
1710212-001



Streufähiges Aroma für Fleischlaken

**Geschmack:** Aromatisch. Würzrichtung: Spargel

**Gebinde:** Tresorbeutel à 2,0 kg

SPARGELSTÜCKE GRÜN GTK  
1034444-001



Spargel gefriergetrocknet für Lebensmittel

**Geschmack:** Spargel

**Gebinde:** Tresorbeutel à 1,0 kg



# MINI SCHINKEN, MEGA OPTIK!

Mit unseren Dekorfolien kommt Ihr Kochschinken ganz groß raus.



**DEKORAPS F ZITRONENPFEFFER**  
1300008-001



Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

**Geschmack:** Würzig-pfeffrig mit Zitronennote und verschiedenen Gewürzen wie z. B. Pfeffer, Zitronenschale, Kurkuma und Meersalz sowie Gewürzextrakten.

**Liefereinheit:** 10 Stück à 42 x 50 cm

**DEKORAPS F ZITRONENPFEFFER**  
1300008-001

**DEKORAPS F PFEFFER SCHWARZ**  
1300009-001

IDEENWERK

## BUTCHER WOLFPACK

# REVIER- KAMPF IN PARIS

Das Wolfpack hat wieder zugeschlagen. Was für ein unglaublicher Kampf, beeindruckender Weg, besonderer Moment und was für eine Ehre!



Das Wolfsrudel ist zurück und hat den zweiten Platz bei der World Butchers' Challenge in Paris erkämpft.

Nach dem Sieg bei der World Butchers' Challenge 2022 in Sacramento trat das Team nun den Weg nach Paris an. Vom 30. bis 31. März stellten sich unsere fünf talentierten Nachwuchswölfe der Herausforderung und demonstrierten ihr Können vor 3.000 begeisterten Zuschauer:innen.

Die Weltmeisterschaft der Metzger:innen ist ein Wettbewerb, bei dem Fleischer:innen innerhalb eines engen Zeitrahmens ein Lamm, Rind, Schwein oder Hähnchen fachgerecht und nachhaltig zerlegen und verwerten müssen. Im Mittelpunkt steht dabei die Präzision des Handwerks sowie die kreative und saubere Präsentation der Wurst- und Fleischwaren.

IDEENWERK

### FEUERWURST NACH ART EINER GROBEN BRATWURST

Rezeptnummer: 5504624

MENGE	BEZEICHNUNG
7 kg	sehnenarmes Rindfleisch mit 5% sichtbarem Fett
3 kg	fettes Bauchfleisch mit 60% sichtbarem Fett
200 g	Speisesalz
200 g	<b>BRATWURSTWÜRZUNG MERGUEZ (1000533)</b>
10 g	<b>FLAVOUR TYPE JALAPENO (1035236)</b>
50 g	<b>RAPSOLUTION NAC 3. (1694661)</b>

#### HERSTELLUNG

1. Sämtliche Rezepturbestandteile vermengen und auf 3 oder 5 mm wolfen.
2. Gründlich durchmengen, in Schafsaitleinge Kal. 20/22 füllen und auf beliebige Größe portionieren.

LINK <https://www.myrazept.de/recipes/951>

### GYROS-SOUVLAKISPIESS VOM SCHWEIN

Rezeptnummer: 5504768

LINK [www.myrazept.de/recipes/5779](http://www.myrazept.de/recipes/5779)



Am 1. April wurden dann die Gewinner gekrönt und die Jungwölfe:innen wurden Zweiter! Mit RAPS als Goldsponsor haben die Butcher einen treuen Partner und Unterstützer an ihrer Seite.

Wir sind unglaublich stolz auf euch und freuen uns, Partner eures Teams zu sein und den Kund:innen „goldene“ Produkte – wie beispielsweise unsere Feuerwürste – zu servieren.





# FÜR BESSERE OPTIK AN DER THEKE

**ART. 9562961**  
**THEKENPLATTE**  
GN 1/1  
Schwarz Material PP  
Gr. 53 x 32,5 cm,  
Spülmaschinenfest  
Verkaufspreis: 18,99 €

Mit einer großen Auswahl an Platten, Schalen und Verpackungsmaterial, sowie maßgeschneiderten Lösungen helfen wir Ihnen dabei Appetit auf den ersten Blick zu wecken. Außerdem finden Sie in unserem Online-Shop alles, was Sie für den Partyservice brauchen, inklusive modernster Berufsmode für den professionellen Auftritt. Schauen Sie sich um und lassen Sie Ihre Theke in neuem Licht erstrahlen.

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

**BATANIA**  
*Für Ihre professionelle Food-Präsentation*

## WIR BERATEN SIE GERNE



TEL. 0800 / 4398379  
FAX 0800 / 7277329  
MAIL [bestellservice@raps.com](mailto:bestellservice@raps.com)



TEL. 06219 / 7557 0  
MAIL [verkauf@raps.at](mailto:verkauf@raps.at)



TEL. 041 / 71 955 99 10  
MAIL [info\\_schweiz@raps.com](mailto: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.  
04/2025