

VOLUMEFIT

FÜR MITWACHSENDE FÜLLUNGEN



PERFORMANCE INSIDE



AM PULS DER ZEIT

Gefüllte süße Teilchen und herzhaftere „Snacks to go“ zählen zu den **beliebtesten Pausenmahlzeiten** der Deutschen. Grund dafür ist nicht nur der Zeitmangel im geschäftigen Alltag der Verbraucher, sondern auch die sich stetig wandelnden Ernährungsgewohnheiten: Egal ob unterwegs oder zu Hause – **kleine Snacks für zwischendurch** sind auf dem Vormarsch. Ganz besonders profitiert von diesem Trend der Markt für Klein- und Feinbackwaren.

AUF DIE FÜLLUNG KOMMT ES AN

Schon heute bietet der Markt unzählige Backwarenvarianten, um aus dem „Snack to go“ ein kulinarisches Geschmackserlebnis zu machen. Wichtig ist dabei nicht nur die Form der Backwaren. Ob in der warmen Pizzatasche oder im gefüllten Plunderhörnchen – kaufentscheidend

GEFÜLLTE KLEINE FEINBACKWAREN 2012–2017 (MENGE IN TONNEN)



DE GfK ConsumerPanel (CP+) 13.000 Haushalte; Backwaren, Frischware; Teilmarkt gefüllte kleine Feinbackwaren; D, Gesamt

sind in erster Linie **appetitliche Füllungen**. Mit der richtigen Füllung lassen sich Croissants, Strudel, Blätterteigtaschen und die gesamte Bandbreite dieser Backwaren im Handumdrehen aufwerten.

Wirtschaftlich interessant ist das gefüllte Kleingebäck längst nicht mehr nur für Bäckerreien. Auch im Lebensmitteleinzelhandel stellen Produkte zum direkten Verzehr heute einen bedeutenden Teil des Angebotes dar, weil sie die Attraktivität erhöhen und lukrative Geschäfte bescheren. Die **stetig steigenden Verkaufszahlen** beweisen das eindrucksvoll: Ganze 20 Prozent Plus verzeichnete der Absatz von gefüllten Kleinbackwaren zwischen 2012 und 2017. Umfragen haben ergeben, dass sich heute jeder Zweite mindestens einmal pro Woche für Backwaren von der Frischetheke entscheidet.

Damit Sie von diesem **Wachstum** weiterhin bestmöglich **profitieren**, haben wir ein innovatives Konzept für geschmackvolle, mitwachsende Füllungen entwickelt – ganz individuell auf die Bedürfnisse der Backwaren- und Snackindustrie sowie der Tiefkühlkost-Branche zugeschnitten.

DEN KONSUMENTEN IM BLICK

Was wünschen sich Konsumenten? Welche Produkteigenschaften sind ihnen wichtig? Welche Geschmacksrichtungen werden bevorzugt?

Diese und weitere Fragen hat RAPS im Rahmen einer groß angelegten, repräsentativen **Konsumentenbefragung*** näher beleuchtet.

Das Ergebnis: Knapp die Hälfte der befragten Konsumenten isst herzhaft gefüllte Backwaren genauso gerne wie süße. Hauptsache, die Füllung passt! Fluffige Füllungen sind dabei eindeutig im Trend. Das sehen nicht nur knapp 80 Prozent der Befragten so, das haben uns auch viele unserer Kunden im Vorfeld bestätigt: Besonders gefragt sind **Füllungen mit Soufflé-Charakter**, die ein luftig-leichtes Genussserlebnis bescheren. Kurz: Auf das Mundgefühl kommt es an!

So verwundert es auch nicht, dass knapp zwei Drittel der Testpersonen sich daran stören, wenn ein Gebäck wenig Füllung und einen großen Hohlraum aufweist. Schließlich möchte niemand in Luft beißen.

Das „Hohlbacken“ ist ein altbekanntes und zunehmend dringliches Problem, dessen sich RAPS nun erfolgreich angenommen hat. Auch weil der **Qualitätsanspruch der Verbraucher** insbesondere bei Lebensmitteln immer größer wird, wie unter anderem auch die Marktforschung der GfK belegt.

„BITTE BEWERTEN SIE FOLGENDE AUSSAGEN.“*

Ich mag fluffige Füllungen mit Soufflé-Charakter.



Mich stört Gebäck mit wenig Füllung und einem großen Hohlraum.



Gebäck sollte vollständig gefüllt sein und keine Hohlräume enthalten.



■ Zustimmung ■ Teils, teils ■ Ablehnung



* Repräsentative Konsumentenbefragung im April 2018 durch SPLENDID RESEARCH GmbH (Stichprobe 100 Probanden).

TEIG & FÜLLUNG: EIN KOMPLEXES ZUSAMMENSPIEL

PROBLEMSTELLUNG:

Seit Jahren stehen Bäckereien und industrielle Backwarenhersteller vor einer Herausforderung: Gebäck und vor allem die Füllungen sollen über viele Stunden hinweg frisch und ansehnlich aussehen, im Geschmack stabil und in der Form voluminös bleiben. Gerade das Volumen der Füllungen lässt sich dabei schwer kontrollieren. Die Füllungen wachsen während des Backprozesses zwar meistens mit, fallen beim Erkalten aber in der Regel wieder in sich zusammen und hinterlassen einen Hohlraum.

Das Ergebnis: Konsumenten sind geschmacklich enttäuscht, und bereits über den bloßen Anblick verärgert und in hohem Maße unzufrieden. Aber auch für den Hersteller bedeuten Hohlräume qualitative Nachteile:

- Die Schneidfähigkeit ist beeinträchtigt
- Der Verderb wird beschleunigt, weil sich überschüssige Flüssigkeit an den Enden des Hohlraumes sammelt und das Keimwachstum begünstigt
- Die Haltbarkeit wird verringert

DIE LÖSUNG: VOLUMEFIT

NEU

VOLUMEFIT ist ein streufähiges Compound, das einfach in Füllungen eingearbeitet wird und für ein **stabiles Volumen ohne Hohlräume** sorgt. Der positive Nebeneffekt: angenehme „Fluffigkeit“ und zartsplittrige Rösche beim Gebäck.

VOLUMEFIT wird mit 30 bis 50 Gramm pro Kilogramm Füllung niedrig dosiert und ist geschmacksneutral im Endprodukt. Durch die **vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten** in Backwaren, Snacks und Tiefkühlkost punktet VOLUMEFIT in allen Bereichen – ob fruchtig-süß oder herzhaft-würzig.

FAZIT:

Das Auge isst mit! Neben dem Geschmack zählt die Optik eines Produktes zu den wichtigsten Kaufkriterien. Mit VOLUMEFIT bieten wir eine innovative Lösung, die vor einem der häufigsten Gebäckfehler – dem „Hohlbacken“ – schützt und darüber hinaus ein ganz neues, von Kunden gewünschtes Geschmackserlebnis mit sich bringt. Die Liste der Vorteile von VOLUMEFIT ist sogar noch länger – lesen Sie selbst!



IHRE VORTEILE MIT VOLUMEFIT

VOLUMEFIT erfüllt alle Marktanforderungen in puncto Funktion und Geschmack:

PRODUKTION & LAGERUNG



- Einfaches Handling im Herstellungsprozess
- Neue Freiheit in der Rezeptentwicklung
- Gelinggarantie dank Controlled-Release-Trieb und optimaler Gashaltung
- Gute TK-Stabilität
- Verarbeitung von gefrorenen und frisch gebackenen Backwaren möglich
- Gute Wirksamkeit bei allen Teigarten (z. B. Plunder-, Mürbe-, Blätter- oder Strudelteig)
- Automatische Regulierung des Feuchtegehalts der Füllung
- Reduzierung der Spundigkeit des Teigbodens
- Bessere Lagerbeständigkeit und Haltbarkeit
- Reduzierung der eingesetzten Füllmenge möglich

HANDEL



ZUFRIEDENE KUNDEN, WEIL:

- Keine Hohlräume im Gebäckstück
- Angenehmes Mundgefühl durch souffléartige Füllung
- Höhere Saftigkeit der Füllung
- Knusprigkeit bleibt länger erhalten
- Gebäck behält die zartsplittrige Rösche
- Neuartiges, angenehmes Mundgefühl durch größere Fülle und Fluffigkeit
- Verhindert das Auslaufen der Füllung, das Gebäck ist dadurch besser zum „To-go“-Verzehr geeignet
- Sehr gute, appetitliche Optik, auch im angeschnittenen Zustand
- Bessere Schneidfähigkeit des Endproduktes



SÜSS & FRUCHTIG

VOLUMEFIT SWEET ist die richtige Lösung für appetitlich aussehende gefüllte Backwaren – geeignet für alle Teigwaren.

SPEZIELL FÜR SÜSSE ANWENDUNGEN

Das streufähige Compound VOLUMEFIT SWEET eignet sich für jede Teigart und alle Arten von süß-fruchtigen Füllungen, sofern diese spritz- oder dosierfähig sind und über Stärke, Fasern oder ähnliche Bindestoffe verfügen. Rein zuckerbasierte Saucen wie Marmelade oder Schokolade sind nicht geeignet.

Einfach in die Füllung eingearbeitet verleiht es **beständiges Volumen** und – quasi als Nebeneffekt – ein sehr **angenehmes Mundgefühl**. Auch die Praxistests bei mittelständischen Backbetrieben und Filialisten wurden mit Bravour bestanden.

NAHEZU UNBESCHRÄNKTE APPLIKATIONEN, UNTER ANDEREM:

Produkte:

Quarktaschen, Mohntaschen, Nusstaschen, Hörnchen, Plunder, Strudel

Füllungen:

Quarkfüllung, Nussfüllung, Fruchtfüllung



PRODUKT-STECKBRIEF

Produktname

VOLUMEFIT SWEET

Artikel-Nr.

1708282-002

Gebinde

10-kg-Sack

Inhalt/Komponenten

Hühnereieweißpulver,
Backtriebmittel: Natriumcarbonat (E 500),
Säuerungsmittel: Citronensäure (E 330),
Gewürzextrakt

Verkehrsbezeichnung

Zubereitung für Füllungen



HERZHAF & WÜRZIG

Ganz gleich ob mit Käse-, Spinat- oder Pizzageschmack: VOLUMEFIT SAVOURY sorgt für souffléartige Füllung bei salzigen und herzhaften Produkten.

IDEAL FÜR WÜRZIGE BACKFÜLLUNGEN

VOLUMEFIT SAVOURY verleiht allen Arten von würzigen Backfüllungen ein langzeitstabiles Volumen. Spritz- oder dosierfähige Füllungen können bei einer Stückigkeit von bis zu 3 mm problemlos eingesetzt werden. Bei größerer Stückigkeit sind vorab Applikationstests durchzuführen.

TIPP: Für neue Rezeptentwicklungen bietet sich das vielfältige Portfolio unserer **FRESH LINE** an, die mit Kräuterzubereitungen für Frischkäse oder fertig gewürzten Compounds mit Frucht- und Gemüsestücken für einen frischen und **individuellen Charakter** sorgt.

NAHEZU UNBESCHRÄNKTE APPLIKATIONEN, UNTER ANDEREM:

Produkte:

Hörnchen, Pizzataschen, Gyrostaschen, Plunder, Maultaschen, Strudel

Füllungen:

Frischkäsefüllung, Flammkuchenfüllung, Pizzafüllung, Tomatenfüllung



PRODUKT-STECKBRIEF

Produktname

VOLUMEFIT SAVOURY

Artikel-Nr.

1706585-002

Gebinde

10-kg-Sack

Inhalt/Komponenten

Hühnereieweißpulver,
Backtriebmittel: Natriumcarbonat (E 500),
Gewürzextrakt

Verkehrsbezeichnung

Zubereitung für Füllungen



SETZEN SIE AUF EINEN KOMPETENTEN PARTNER

90 JAHRE KNOW-HOW

RAPS steht für Kundennähe, Rohstoffkompetenz und technologisches Fachwissen. Wir entwickeln uns stets weiter, damit Sie, unsere Kunden, immer von bestmöglichen Lösungen profitieren.

INNOVATION IST UNSER MOTOR

Unsere Experten nutzen aktuelle Trends als Inspiration für zeitgemäße Produkte. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und verschaffen Sie Ihrem Betrieb einen Vorsprung im Wettbewerb.

TECHNOLOGIEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Speziell erprobte Herstellungsverfahren ermöglichen es uns, Ihre Erwartungen in Sachen Produktentwicklung und Service stets zu übertreffen.

ALLROUND-UNTERSTÜTZUNG

Alles aus einer Hand: Von der Entwicklung und Produktion kundenspezifischer Füllungen und Saucen bis hin zur auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten Abpackung – RAPS steht Ihnen in allen Bereichen mit Rat und Tat zur Seite.

SPRECHEN SIE UNS AN,
WIR BERATEN SIE GERNE!

Hotline:

TEL. 09221 807-145

www.raps.com · info@raps.com

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach