

PRESSE-INFORMATION

SÜFFA 2023: RAPS präsentiert Must-haves für moderne Metzgereien

Messeauftritt mit Schwerpunkt auf MARINOX-Marinaden, Brotzeit-Variationen und Veggie-Produkten

Kulmbach, August 2023: Der Gewürzexperte RAPS präsentiert bei der SÜFFA 2023 am Stand 9C20 ein Angebot, das Tradition und Trend verbindet. Das Unternehmen feiert das 40-jährige Jubiläum seiner MARINOX-Reihe mit der neuen Geschmacksrichtung „Trüffel-Käse“ und zeigt außerdem, wie Gewürzfolie und andere Würzkomponenten zum Gelingen kreativer Wurst- und Fleischwaren beitragen. Passend zum Veggie-Trend bietet RAPS ebenfalls vegetarische und vegane Alternativen an, wie zum Beispiel die All-in-One-Mischung „Plantfix Chicken Style“ oder der „Easy Cheesy“-Grillkäse-Compound. Besucherinnen und Besucher können eine Auswahl fertiger Köstlichkeiten am Stand probieren.

40 Jahre MARINOX-Marinaden

Mit dem 40-jährigen Jubiläum der MARINOX-Range feiert RAPS einen echten Meilenstein. Vor vier Jahrzehnten präsentierte das Unternehmen mit MARINOX die erste Convenience-Marinade in Deutschland und leitete damit einen großen Trend in der Branche ein. Die neuesten Kreationen stehen für die nächste Generation der Emulsions-Marinaden: cleaner, moderner und verbessert in den Rezepturen. Dazu gehört auch die Sorte „Trüffel-Käse Style“, die Feinschmecker mit Zwiebeln, geschrotetem Pfeffer, Käsepulver und eine verlockender Trüffelnote begeistert. Die Marinade passt hervorragend zu Fleisch, Geflügel oder Gemüse und verleiht gebrauchsfertigen Pfannen- und Schöpfgerichten die richtige Würze.

Brotzeit: Klassisch oder kreativ interpretiert

Das RAPS-Portfolio deckt alles ab, was ein Metzger für eine vielfältige Vesperplatte braucht. Ein besonderes Highlight sind die Gewürzfolien für die Herstellung von Schinken, Wurst und diversen Rohpökelfleischen. Sie enthalten hochwertige Gewürze, sind einfach zu verarbeiten und garantieren eine



Pressekontakt:

RAPS GmbH & Co. KG
Adalbert-Raps-Str. 1
D-95326 Kulmbach

Tel.: +49 9221/807-0
E-Mail: presse@raps.com

PRESSE-INFORMATION

ausgezeichnete Haftung am Produkt. Für Liebhaber von Halbdauerware bietet RAPS die perfekte Lösung: die Würzung „Alpini“ in den Geschmacksrichtungen Pfeffer, Kümmel oder Knoblauch verhilft den rustikalen Wurstklassikern zu langer Haltbarkeit und dem typisch kräftigen Geschmack. Zu neuen Kreationen inspiriert die neue Salamiwürzung, wie die Rezepturvorschläge aus der myRAzept-App deutlich machen: Eine aufregende Köstlichkeit namens „Kabarizzo“ ergibt die Kreuzung von Cabanossi und Chorizo.

Alternativlos leckere Veggie-Produkte

Mit den richtigen Profi-Komponenten ist es für Metzgereien leicht, die steigende Nachfrage nach vegetarischen und veganen Alternativen zu bedienen: Ein Highlight ist die RAPS-Trockenmischung "Plantfix Chicken Style". Damit lässt sich auf einfache Weise eine leckere, vegane Hähnchenalternative auf Basis von Erbsenprotein kreieren. Im Fixprodukt ist bereits alles Nötige enthalten, um die richtige Konsistenz, die typisch hellbeige Farbe und den authentischen Hähnchengeschmack zu erreichen. Mit dem „Easy Cheesy“ Grillkäse-Compound bereichert im Handumdrehen eine weitere fleischlose Spezialität die Ladentheke. Auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet wird das Produkt außen schön knusprig. Das Innere bleibt jedoch weich, wodurch beim Verzehr keine Quietschgeräusche entstehen.

Ingo Singer, Verkaufsleiter von RAPS betont: „Mit unserem Auftritt auf der SÜFFA feiern wir die Zukunft des Traditionshandwerks. Seit beinahe 100 Jahren verstehen wir uns als Partner der Fleischerinnen und Fleischer und richten uns danach, was sie tagtäglich für eine zufriedene Kundschaft brauchen. Deshalb sind unsere Produkte alle praxiserprobt, deklarationsfreundlich und mit besten Inhaltsstoffen. Vom außergewöhnlichen Geschmack können sich Interessierte an unserem Stand bei einer Kostprobe selbst überzeugen.“

Keywords: RAPS, SÜFFA23, Gewürze, Wurstwaren

PRESSE-INFORMATION

Über die RAPS GmbH & Co. KG

Seit über 95 Jahren steht die RAPS GmbH & Co. KG aus Kulmbach für erstklassige Qualität, besten Geschmack, Innovation, Technologie und Rohstoff-Kompetenz. Als verlässlicher Lösungsanbieter liefert RAPS segment- und kundenspezifische Leistungen. Der Ingredient-Hersteller verarbeitet über 1.700 Rohstoffe aus aller Herren Länder. Mit insgesamt sieben Produktionsstätten in Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert RAPS rund 35.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.