

# PRESSE-INFORMATION

## **iba 2023: RAPS präsentiert innovative Ingredients für die Backindustrie**

**Geschmackvolle Füllungen, kreative Toppings sowie funktionelle Zutaten ermöglichen vielfältige Produkte**

**Kulmbach, August 2023: RAPS, Experte für Gewürze und Geschmackskonzepte, präsentiert auf der Backwarenmesse iba in München sein neues, umfangreiches Ingredient-Sortiment für die Backwarenindustrie und Bäckereiketten. Im Mittelpunkt stehen zum einen gebrauchsfertige Füllungen und Toppings aus hochwertigen Rohstoffen, die verschiedenste Snack- und Backwaren wie zum Beispiel Strudel oder Schnecken aufwerten. Zum anderen bietet RAPS funktionelle, mikroverkapselte Inhaltsstoffe für optimierte Teig- und Produkteigenschaften.**

### **Würziges für kreative Snacks**

Herzhafte Füllungen und Toppings sorgen für Geschmack und Abwechslung in verzehrfertigen Backsnacks. Ob mit Fleisch oder Fisch, vegan oder vegetarisch auf Basis von Gemüse, Kräutern oder Fleischalternativen – RAPS bietet eine Vielzahl sensorisch fein abgestimmter Varianten an. Diese werden individuell an die Anforderungen der Kunden angepasst.

Für neue Geschmackserlebnisse sorgen beispielsweise die Produkte „Scharfe Jalapeno Käse“ oder „Orientalische Grüne Erbse mit Minze“ mit dem beliebten Ras el hanout. Ein veganes Highlight ist die rote Füllung „Pflanzlicher Thunfisch Mediterran“. Zusätzlich bietet RAPS streufähige oder pastöse Kräuter und Gewürze an, die in den Teig eingearbeitet werden und ihm so Geschmack und eine ansprechende Optik verleihen.

### **RAPS Coatec – Funktionelle Zutaten für eine kontrollierte Freisetzung**

Zusätzlich zu den geschmacksgebenden Zutaten präsentiert RAPS auf der iba 2023 auch Ingredients, die durch ihre Funktionalität einen Mehrwert für Qualität, Haltbarkeit und Verarbeitung bieten. Mit dem innovativen Coatec-Verfahren werden funktionale Kernmaterialien mit einer Schutzschicht versehen und



---

#### **Pressekontakt:**

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

Tel.: +49 9221/807-0  
E-Mail: [presse@raps.com](mailto:presse@raps.com)

---

# PRESSE-INFORMATION

dadurch vor äußeren Einflüssen wie Temperatur, Feuchtigkeit und Oxidation geschützt. Darüber hinaus ermöglicht die Technologie eine kontrollierte Freisetzung der Inhaltsstoffe. So verbessern beispielsweise mikroverkapselte Säuren und Konservierungsmittel die Haltbarkeit und Teigeigenschaften von Tortillas oder Flatbread, Sandwich- und Toastbrot sowie Bread Rolls und Buns. Funktionelle Carbonate ermöglichen eine kontrollierte Steuerung des Backtriebs in Kuchen und Muffins. Abgerundet wird das Portfolio durch mikroverkapselte Aromen, Zucker und Salze.

Michael Bosch, Technical Sales Manager für den Bakery-Bereich von RAPS erklärt: „Wir freuen uns, unser Portfolio bei der iba vorzustellen: Die mit dem Coatec-Verfahren veredelten funktionellen Inhaltsstoffe bieten Lösungen zur Steigerung der Produktqualität, Anlageneffizienz sowie eine Reduktion der Ausschussquote. Gleichzeitig sucht die Backindustrie stets nach Produktinnovationen, um auch für den kleinen Hunger zwischendurch oder für ein schnelles Mittagessen eine ansprechende Auswahl für jeden Geschmack zu bieten. Ein Gamechanger hierfür sind unsere kreativen Füllungen und Toppings, die eine große Produktvielfalt und schnelle Produktwechsel bei höchster Qualität ermöglichen.“

Keywords: RAPS, iba23, Snacks, Inhaltsstoffe

## **Über die RAPS GmbH & Co. KG**

Seit fast 100 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 Welt. 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.