

PRESSE-INFORMATION

Neue RAPS Magic Marinaden: Ein Genuss für Grillmeister und Feinschmecker

Magic Smoky Chipotle und Magic Thai Curry verleihen der Grillsaison die gewisse Würze

Kulmbach, Februar 2024: Pünktlich zur Barbecue-Saison 2024 hat der Gewürzexperte RAPS zwei neue Magic Marinaden entwickelt. Rauchig-würzig wird es mit der Geschmacksrichtung „Smoky Chipotle“ und würzig-scharf mit „Thai Curry“. Die Ölmarinaden sind frei von Palmöl und eignen sich nicht nur für Fleisch und Geflügel, sondern auch für Fisch, Gemüse und Grillkäse. Somit passen sie ideal zum Trend der bewussten und nachhaltigen Ernährung.

Die neuen Marinaden von RAPS verleihen Fleisch jeder Sorte im Grillsortiment eine perfekte Optik und einen jeweils unverwechselbaren Geschmack. Mit ihrem rauchig-würzigen Stil erinnert „Magic Smoky Chipotle“ an die beliebte TexMex-Küche. Für diese neue Marinade haben die RAPS-Gewürzkenner Chipotle-Chili mit Erlenrauchsalz, getrockneten Tomaten und Demerarazucker kombiniert und mit Cumin und Knoblauch abgerundet. Die würzig scharfe Marinade „Magic Thai Curry“ bringt den Geschmack der authentischen Thai-Küche auf den Grill: Hier verbinden sich Chili, Zitronengras, Ingwer und Knoblauch, abgerundet mit einem Hauch Kokos.

Geschmackliche Abwechslung auf dem Grill

Die neuen Würzmittel eignen sich perfekt zum Einlegen von Schwein, Rind, Geflügel oder Fisch und werten auch Fleischersatzprodukte, Gemüse oder Käse geschmacklich auf. Damit werden auch fleischlose Alternativen zu Highlights auf dem Grill – ideal für die steigende Anzahl an Verbraucherinnen und Verbrauchern, die sich vegetarischen oder veganen Grillgenuss wünschen.



Pressekontakt:

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

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

PRESSE-INFORMATION

Wie alle Marinaden von RAPS sind auch die Neuzugänge palmölfrei, enthalten keine Allergene und kommen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe aus. Die ausgewählten Kräuter und Gewürze verteilen sich homogen in den reinen Ölmariaden und verleihen den Grillspezialitäten eine besonders schöne Optik und speziellen Glanz. Das marinierte Fleisch wird außerdem vor dem Auslaufen geschützt und wird beim Grillen nicht trocken.

Bunte Vielfalt mit geringem Aufwand

Inspiration zur Zubereitung finden Grillprofis und Gemüseliebhaber in den vielfältigen Rezeptideen auf der RAPS-Rezeptplattform myRAzept. Ein Beispiel sind die Schweinefiletspieße „Multi-Coloured“, für die das Fleisch in drei unterschiedlichen Magic Marinaden eingelegt und anschließend gegrillt wird.

Heiko Börner, Metzgermeister und Thekenspezialist von RAPS betont: „Mit unseren vielseitigen Magic Marinaden sind Metzgereien bestens für die Grillsaison gewappnet und können selbst in Zeiten großen Ansturms mit geringem Aufwand eine bunte Vielfalt an verschiedenen traditionellen und exotischen Grillspezialitäten anbieten. Und ihre Kunden erhalten, was sie wünschen: frische Ideen für kulinarischen Genuss.“

Über die RAPS GmbH & Co. KG

Seit 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 38.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.