

# PRESSE-INFORMATION

## **RAPS präsentiert innovative Konzepte für natürlichen Geschmack**

**FiE 2024, Halle 4.2, Stand J21: Ingredientspezialist RAPS zeigt erstmals sein breites Spektrum an innovativen Technologien und funktionalen Produkten.**

**Kulmbach, Oktober 2024: Unter dem Motto „Natural Taste Meets High Functionality“ präsentiert die RAPS GmbH & Co. KG auf der Fi Europe 2024 vom 19. bis 21. November in Frankfurt ihre innovativen Produktkonzepte. Die Lösungen für Bäckerei- und Molkereibranche, Convenience- und Feinkost sowie für Fleisch- oder Fleischersatzprodukte, Süßwaren und Getränke basieren auf Technologien wie Mikroverkapselung oder Extraktion. Insbesondere im Frische- und Convenience-Segment zeigt der Gewürzspezialist Produkte, die vielseitig einsetzbar sind und den Verbraucherverwünschen entsprechen.**

RAPS präsentiert unter anderem eine breite Range an mikroverkapselten Inhaltsstoffen. Die Coatec-Technologie ermöglicht es, selbst ungleichmäßig geformete Partikel homogen zu umhüllen und so die Inhaltsstoffe vor Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit und Sauerstoff zu schützen. Dies führt zu einer erhöhten Stabilität der Inhaltsstoffe im Produkt, sowie zu einer kontrollierten Freisetzung. Gleichzeitig erhalten die Produkte eine höhere Geschmacks- und Farbstabilität. Einen besonderen Aromaschutz erzielt RAPS mit der Flavocaps-Technologie und kann so maßgeschneiderte Inhaltsstoffe für Backwaren und Süßwaren über Nahrungsergänzungs-, Convenience- und Tiefkühlprodukte bis hin zu Fleisch- und Wurstwaren entwickeln.

Über die so genannte HD-Extraktion gewinnt RAPS natürliche und hochkonzentrierte Extrakte aus hochwertigen Rohgewürzen. Als Extraktionsmittel wird dabei ausschließlich Kohlenstoffdioxid (CO<sub>2</sub>) verwendet. Der Prozess erfolgt stets unter Beachtung höchster Hygienestandards, die dabei hergestellten Produkte sind keimarm und frei von Lösungsmittelrückständen, dazu ist das Verfahren umwelt- und ressourcenschonend.



---

**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

## **Frische Vielfalt: RAPS Fresh Line**

Im Rahmen der Messe zeigt RAPS außerdem die Anwendungsvielfalt der Fresh Line-Produktion im Bereich Convenience Food, also der Verarbeitung von frischen und tiefgekühlten Rohstoffen, Fertig- und Halbfertigprodukten. Durch den Einsatz ausgewählter Rohstoffe wird ein individueller, natürlicher und authentischer Geschmack erzielt. Im Bereich Fine Foods überzeugt RAPS darüber hinaus durch das besonders intensive Aroma und die Geschmacksintensität seiner Kräuterölkonzentrate, die durch die natürliche Pressung verschiedenster Kräuter im schonenden Kaltpressverfahren einen sehr hohen Reinheitsgrad aufweisen.

„Auf der Fi Europe 2024 möchten wir einem internationalen Publikum unsere innovativen Lösungen zeigen, die höchsten Anforderungen an Funktionalität und Natürlichkeit gerecht werden. Mit unseren wegweisenden Technologien setzen wir Maßstäbe für Qualität und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie. So wollen wir die Erfolgsgeschichte unseres Unternehmens fortschreiben“, ergänzt Florian Knell, CEO der RAPS-Gruppe, der mit RAPS in diesem Jahr das 100-jährige Jubiläum des Unternehmens feiern konnte.

## **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 40.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.