

PRESSEMITTEILUNG

RAPS präsentiert Compoundlösung für vegane Braten

Neues pflanzliches Konzept überzeugt mit einfacher Anwendung und vertrautem Geschmack.

Kulmbach, Juni 2025: Der Gewürz- und Ingredient-Hersteller RAPS erweitert sein pflanzliches Produktsortiment um ein neues Konzept für vegane Bratenalternativen. Unter dem Namen „Compound Veganer Braten“ bietet das Unternehmen eine funktionale Lösung für die Herstellung moderner, fleischfreier Hauptgerichte auf pflanzlicher Basis. Für die geschmackliche Ausrichtung hält RAPS ergänzende Würzmischungen bereit, die speziell für vegane Alternativen zu Schweine-, Rinder- oder Geflügelbraten entwickelt wurden.

Verbraucherinnen und Verbraucher suchen zunehmend nach vollwertigen, pflanzenbasierten Alternativen zu vertrauten Produkten. Laut Innova Market Insights gehört das Segment der „Main Dishes“ mit einem Wachstum von 57 Prozent (CAGR, Juni 2020 bis Juni 2024) zu den am stärksten wachsenden Kategorien im Bereich pflanzlicher Produkte mit natürlichen Inhaltsstoffen. Nachdem pflanzliche Aufschnittprodukte, Burger, Bratwürste und Nuggets bereits erfolgreich eingeführt wurden, rückt bei RAPS nun der klassische Braten in den Fokus.

Funktionale Basis für rein pflanzliche Braten

Der Compound Veganer Braten ist eine funktionale Mischung, die für ansprechende Textur, gute Bindung und Stabilität sorgt. Für die geschmackliche Ausrichtung hält RAPS ergänzende Würzmischungen bereit, die speziell für vegane Alternativen zu Schweine-, Rinder- oder Geflügelbraten entwickelt wurden.

Der Compound lässt sich flexibel und bequem auf bestehenden Produktionsanlagen verarbeiten. Die Herstellung der Endprodukte ist unkompliziert und erfordert keine zusätzlichen technologischen Anpassungen. Das Ergebnis sind hitze- und lagerstabile Produkte, die sich ideal für vegane Bratengerichte in Mealkits, Tiefkühlanwendungen oder Konserven eignen.



Pressekontakt:

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

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

PRESSE-INFORMATION

Zudem ermöglichen die Rezepturen eine Reduktion von Zusatzstoffen und unterstützen damit Clean-Label-Konzepte. In Endapplikationen können die Varianten „Veganer Rinderbraten“ und „Veganer Schweinebraten“ den Nutri-Score A erreichen – ein Pluspunkt für ernährungsbewusste Zielgruppen.

Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Ob als traditionelles Bratengericht, Bestandteil eines pflanzlichen Menüs oder als Komponente in modernen Convenience-Konzepten: Die Compoundlösungen von RAPS bieten kulinarische Flexibilität und lassen sich sowohl vegetarisch als auch vollständig vegan umsetzen. Durch die modulare Kombination mit Soßen und Beilagen entstehen vielfältige Anwendungsmöglichkeiten, die sich an verschiedene Zielmärkte anpassen lassen.

„Mit unserem Compound für veganen Braten gehen wir den nächsten logischen Schritt in der Entwicklung pflanzlicher Applikationen“, sagt Klaus Vogt, Leiter Produktentwicklung Meat & Alternative Proteins bei RAPS. „Unser Ziel war es, vertrauten Geschmack mit technologischer Sicherheit zu verbinden – und das in einer Form, die sich nahtlos in bestehende Produktionsumgebungen integrieren lässt.“

Über die RAPS GmbH & Co. KG

Seit über 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 Deutschland und Österreich sowie weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert RAPS rund 40.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.