

PRESSEMITTEILUNG

Ingredient Excellence by RAPS: Funktionalität, Geschmack und Innovation auf der Fi Europe 2025

Der Gewürz- und Ingredient-Spezialist präsentiert sein breites Spektrum an Produktlösungen

Kulmbach, Oktober 2025: Unter dem Motto „Ingredient Excellence by RAPS: Unlocking Functionality, Taste & Innovation“ präsentiert das Unternehmen vom 2. bis 4. Dezember 2025 im Rahmen der Paris Expo Porte de Versailles seine neuesten Entwicklungen und Lösungen. Am Stand 72G68 veranstaltet RAPS Live-Verkostungen, und ein Expertenteam vermittelt sein Know-how in den Bereichen Mikroverkapselung und CO₂-Extraktion.

RAPS verbindet mehr als ein Jahrhundert Expertise in Ingredients und Gewürzkompositionen mit modernen Technologien. Daraus leitet das Unternehmen aus Kulmbach maßgeschneiderte Lösungen ab, die Geschmack, Textur und Funktionalität in vielen Anwendungen optimieren, unter anderem Backwaren und Snacks, Süßwaren und Milchprodukte, Fleisch- und Fleischersatzprodukte sowie Saucen, Dips und funktionelle Shots.

Technologie trifft auf authentische Geschmackslösungen

Auf der Fi Europe präsentiert der Gewürzexperte sein breites Portfolio aus Gewürzkompositionen, Marinaden und gekühlten, einsatzfertigen Systemkonzepten aus frischen, hochwertigen Rohstoffen. Bei Live-Verkostungen können Extrakte, Kräuter- und Gewürzzubereitungen, Pasten, herzhafte Füllungen und Blends sowie Raucharoma-Lösungen für Fleischprodukte und All-in-One-Compounds probiert werden. Durch das Zusammenspiel von Technologie und Kulinarik entsteht authentischer Geschmack mit verlässlicher Funktionalität.

Darüber hinaus gibt RAPS tiefe Einblicke in die Mikroverkapselung und CO₂-Extraktion. Der Einsatz dieser beiden fortschrittlichen Technologien kann Aromen schützen, die Haltbarkeit verlängern, gleichbleibende Qualität und Stabilität sichern und in der Endanwendung unverwechselbare Geschmacksprofile schaffen.

Mehr Produktqualität und stärkere Kundenbindung



Pressekontakt:

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

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

PRESSE-INFORMATION

Zu den Produkt-Highlights zählen herzhaft gefüllte Gebäcksnacks, anwenderfreundliche Marinaden für Backwaren, authentische Raucharomen für BBQ-Saucen sowie vielseitige Gewürzmischungen für Fleisch- und Fleischersatzprodukte. Außerdem präsentiert RAPS Extrakte und Zubereitungen für Frischkäse, Hummus und Mayonnaise, Fruchtgummi mit extra-saurer Note sowie würzige Ingwer-Shots. Zusammen verdeutlichen diese Lösungen, wie leistungsstarke Ingredients Produktionsprozesse effizienter machen, die Produktqualität erhöhen und die Kundenbindung stärken können.

„Mit unseren Produktlösungen wollen wir den Anforderungen der Branche gerecht werden, indem wir technologisches Know-how mit authentischen Geschmackserlebnissen verbinden“, sagt Agneta Hoffmann, Chief Marketing Officer der RAPS-Gruppe. „Auf der FiE in Paris möchten wir die Besucher durch unsere neuen Ideen inspirieren und ihnen zeigen, wie Innovation in Verbindung mit funktionalen Ingredient-Lösungen die Produktentwicklung vorantreiben kann – wobei wir stets die sich wandelnden Bedürfnisse und Vorlieben der Verbraucher im Blick behalten.“

Über die RAPS-Gruppe

Bei RAPS dreht sich alles um Geschmack und Funktionalität. Seit mehr als einem Jahrhundert setzt das Unternehmen Maßstäbe in Sachen Qualität, Innovation und Ingredient-Kompetenz. Durch die Kombination von fundiertem Wissen über Rohstoffe mit fortschrittlichen Technologien entwickelt RAPS leistungsstarke Ingredient-Lösungen für die Lebensmittelherstellung, Gastronomie, den Einzelhandel und das Metzgereigewerbe. Mit sieben Produktionsstätten in Europa und einem globalen Team von über 900 Mitarbeitern produziert RAPS jährlich rund 40.000 Tonnen Inhalts- und Zusatzstoffe. Das Unternehmen verarbeitet mehr als 1.700 Rohstoffe aus aller Welt und liefert hochwertige Ingredients für eine Vielzahl von Anwendungen – von Fleisch, Fisch und pflanzlichen Lebensmitteln bis hin zu Saucen, Delikatessen, Backwaren, Milchprodukten, Süßwaren und Snacks.