

PRESSE-INFORMATION

iba 2025: RAPS zeigt Zutaten für Backwaren nach Maß

iba 2025, Halle 15, Stand G23: Mikroverkapselte Ingredients und hochwertige Füllungen bringen Funktionalität und Geschmack auf den Punkt und ins Gebäck.

Kulmbach, März 2025 – Unter dem Motto „Bake the world a little better“ stellt der Ingredients- und Gewürzexperte RAPS auf der internationalen Backwarenmesse iba vom 18. bis 22. Mai 2025 in Düsseldorf seine Lösungen für die Bäckereibranche vor. Im Mittelpunkt stehen funktionelle Coating-Technologien des Unternehmens sowie Füllungen und Toppings in vielen herzhaften Geschmacksrichtungen.

Die Backwarenindustrie sucht nach immer effizienteren Lösungen. RAPS unterstützt Hersteller und Bäckereiketten dabei auf ganzer Linie: Die funktionellen Zutaten und gebrauchsfertigen Lösungen kommen in Teig, Füllungen und als Toppings zum Einsatz. Auf der iba zeigt das Unternehmen, wie seine Produktinnovationen zu mehr Funktionalität und Geschmack von Backwaren und Snacks führen.

Mikroverkapselung für richtiges Timing

RAPS setzt auf sein wegweisendes Verfahren der Mikroverkapselung: Mit dem Coatec-Verfahren werden funktionale Kernmaterialien mit einer Schutzschicht ummantelt und vor äußeren Einflüssen wie Temperatur, Feuchtigkeit sowie Oxidation geschützt. Darüber hinaus kann durch die Coating-Technologie eine gezielte und zeitgesteuerte Freisetzung des Inhaltsstoffes erfolgen. Bei Backwaren ist die Mikroverkapselung von Säuren und Carbonaten entscheidend für hohe Qualität und Prozessgängigkeit. Mit der Coating-Technologie können Hersteller zudem die Teigeigenschaften verbessern, unkontrollierte Reaktionen mit anderen Komponenten vermeiden und eine längere Haltbarkeit von Tortillas, Toast und anderen Backwaren erreichen.

Füllungen nach Herzenslust



Pressekontakt:

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

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

PRESSE-INFORMATION

Für den passenden Geschmack bietet RAPS herzhaft gefüllte Füllungen und Toppings auf Basis von Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch oder Milchprodukten – auch vegan. Hersteller können für gefülltes Gebäck, wie Teigtaschen oder andere Snacks auf streufähige Würzungen und Bindungen zurückgreifen, die sie nur noch mit einer Basis aus Frischkäse oder Quark zur backstabilen Füllung mischen müssen. Unter der Produktreihe *Fresh Line* bietet das Unternehmen bereits fertige gefrier-, tau-, backstabile Füllungen an.

Maximilian Heindl, Director Marketing & Sales DACH bei RAPS: „Als gelernter Bäckermeister freue ich mich ganz besonders, hier im Zentrum der Bäckerfamilie Teil der iba zu sein und vor allem eines deutlich machen zu können: Über die Qualität von Backwaren entscheiden nicht nur die richtigen Zutaten, sondern auch die Frage, ob sie zum richtigen Zeitpunkt ihre Wirkung entfalten. Mit unseren Coating-Lösungen unterstützen wir das empfindliche Zusammenspiel der Zutaten im Herstellungsprozess und darüber hinaus. So ermöglichen wir Herstellern die volle Kontrolle über den Herstellungsprozess und die Haltbarkeit ihrer Waren.“

Tomatino Pepperito, Tzatziki oder Korean BBQ

Am Stand von RAPS können die Besucher eine Auswahl der Geschmackskreationen verkosten – darunter traditionell inspirierte Füllungen wie „Tomatino Pepperito“, „Tzatziki“ oder „Speck-Zwiebel“, aber auch trendige Neuheiten wie „Korean BBQ“ und „Kebab“. Zudem stellt RAPS mit dem *Magic Bakery* Sortiment eine Möglichkeit vor, Brotspezialitäten nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch aufzuwerten.

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 Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert RAPS rund 40.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.