

PRESSEMELDUNG

Ingredient Excellence by RAPS: Geschmack und Funktionalität auf der Fi Europe 2026.

Als internationaler Anbieter von Lebensmittelinhaltsstoffen zeigt RAPS sein breites Kompetenzspektrum – von CO₂-Extraktion und Mikroverkapselung bis hin zu innovativen Ingredient- und Seasoning-Lösungen für unterschiedlichste herzhafte Anwendungen.

Kulmbach, Oktober 2026: Auf der Food Ingredients Europe in Frankfurt vom 17. bis 19. November 2026 zeigt RAPS, wie Ingredient-Expertise, fortschrittliche Technologien und Anwendungs-Know-how zusammenwirken, um den sich wandelnden Anforderungen der Lebensmittelindustrie zu begegnen. Am Stand 51C28 in Halle 5.1 können Besucher:innen ein breites Spektrum an Konzepten, Ingredient-Lösungen und Live-Verkostungen erleben, gebündelt unter dem Motto „Ingredient Excellence by RAPS: Combining Taste & Functionality“.

RAPS verbindet umfassende Rohstoff- und Ingredient-Kompetenz mit fortschrittlichen Verarbeitungstechnologien, funktionalen Zutaten und fundiertem Anwendungswissen. Das breite Portfolio reicht von Würzmischungen, Saucen und Marinaden über funktionale Systeme, herzhafte Zubereitungen und Pasten bis hin zu mikroverkapselten Inhaltsstoffen und hochstandardisierten CO₂-Extrakten.

Auf der Fi Europe präsentiert RAPS diese Kompetenzen anhand einer Vielzahl von Anwendungen: pflanzenbasierte und hybride Fleischprodukte, Backwaren, Saucen und Molkereiprodukte, herzhafte Konzepte aus der RAPS Culinary Challenge „Authentic Asia“ sowie Lösungen aus dem Freshline-Portfolio des Unternehmens.

CO₂-Extraktion im Fokus

Ein zentraler Schwerpunkt auf der Fi Europe 2026 ist die CO₂-Extraktion. Mit der Investition in eine neue Anlage erweitert RAPS seine bestehenden Extraktionskapazitäten deutlich und stärkt damit sein Angebot an hochwertigen botanischen Extrakten. Die überkritische CO₂-Extraktion ermöglicht es, wertvolle Aroma- und Geschmackskomponenten besonders schonend und gezielt aus Gewürzen und anderen botanischen Rohstoffen zu gewinnen. So entstehen hochkonzentrierte Extrakte, die charakteristische Geschmacksprofile des



Unternehmenskontakt:

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

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

PRESSEMELDUNG

jeweiligen Rohstoffs bewahren und gleichzeitig eine hohe und reproduzierbare Qualität bieten. Dabei verbindet RAPS die Extraktionstechnologie mit umfassender Kompetenz in der Auswahl und Beschaffung botanischer Rohstoffe, Standardisierung und Verarbeitung. So können Extrakte gezielt auf definierte sensorische Profile und unterschiedliche Anforderungen in der Lebensmittelindustrie abgestimmt werden. Die zusätzlichen Kapazitäten erweitern künftig sowohl die Möglichkeiten für bestehende Food-Anwendungen als auch für neue Anwendungsfelder und Marktsegmente.

Technologien für die Anforderungen der Industrie

Neben der Extraktion präsentiert RAPS seine Expertise im Bereich Mikroverkapselung. Die Technologie schützt empfindliche Inhaltsstoffe und ermöglicht eine kontrollierte Freisetzung. Sie unterstützt Anwendungen, bei denen Stabilität, gezielte Funktionalität und geplante Wirkung während der Verarbeitung oder im Endprodukt entscheidend sind.

Ein weiterer Schwerpunkt ist das RAPS Freshline-Portfolio. Es umfasst herzhaft zubereitete Saucen, Pasten, Füllungen und weitere herzhaft Systeme auf Basis gekühlter und tiefgekühlter Rohstoffe für den Einsatz in verschiedenen Lebensmittelapplikationen. Das Portfolio ermöglicht es Herstellern, authentische Geschmacksprofile und ausgewählte Zutaten in Lösungen zu integrieren, die für die industrielle Verarbeitung konzipiert sind.

Mit diesen Technologien verbindet RAPS fundierte Rohstoff- und Ingredient-Kompetenz mit umfassendem Anwendungs-Know-how – für Lösungen, die Geschmack, Funktionalität und zuverlässige Produktperformance verbinden und Lebensmittelherstellern neue Möglichkeiten zur Produktdifferenzierung eröffnen. „Unsere Kunden erwarten heute mehr als nur einzelne Zutatenlösungen. Entscheidend ist, dass Geschmack, Funktionalität und Technologie in der Anwendung zusammenspielen“, sagt Agneta Hoffmann, Chief Marketing Officer der RAPS Group. „Genau hier setzen wir an: Wir verbinden tiefes Rohstoffwissen mit kulinarischer Expertise, Blending- und Applikations-Know-how und Technologien wie CO₂-Extraktion und Mikroverkapselung. Auf der Fi Europe

PRESSEMELDUNG

zeigen wir, wie daraus Lösungen entstehen, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch technologisch funktionieren.“

Authentic Asia – von kulinarischen Trends zu marktreifen Konzepten

Mit der RAPS Culinary Challenge „Authentic Asia“ greift RAPS die wachsende Vielfalt der asiatischen Küche auf und macht sie für industrielle Anwendungen nutzbar. Grundlage dafür sind Markt- und Trendanalysen, internationales Food Scouting sowie kulinarische Workshops – unter anderem mit einer britisch-vietnamesischen Starköchin und Autorin. Daraus sind authentisch inspirierte Geschmacksprofile und Produktkonzepte entstanden, die auf die Anforderungen der Lebensmittelindustrie zugeschnitten sind. Auf der Fi Europe präsentiert RAPS ausgewählte Saucen, Dips, Marinaden und Würzungen und zeigt damit, wie internationale Food-Trends in innovative und industriell umsetzbare Lösungen einfließen.

Geschmack und Funktionalität in vielfältigen Anwendungen

RAPS präsentiert außerdem Konzepte für pflanzliche und hybride Fleischanwendungen, die Geschmack mit funktionaler Expertise verbinden und zentrale Anforderungen der Produktentwicklung adressieren. Die Konzepte zeigen Ansätze zur Entwicklung ansprechender sensorischer Profile bei gleichzeitiger Unterstützung von Textur, Verarbeitung und Gesamtproduktperformance. Mit seinem Fi Europe-Programm vereint RAPS Zutaten, Technologien, Marktverständnis und Anwendungsexpertise für ein breites Spektrum an Lebensmittelkategorien: von pflanzlichen und hybriden Produkten über Aufstriche auf Milchbasis, Saucen und Dips, Convenience-Anwendungen und Backwaren bis hin zu herzhaften Konzepten aller Art. Das gemeinsame Ziel ist es, Lebensmittelhersteller dabei zu unterstützen, differenzierte Produkte zu entwickeln, die hervorragenden Geschmack mit verlässlicher Funktionalität und Performance verbinden.

Über die RAPS-Gruppe

Bei RAPS dreht sich alles um Geschmack und Funktionalität. Seit mehr als einem

PRESSEMELDUNG

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, Molkereiprodukten, Süßwaren und Snacks.