

GENUSS IM GLAS



PERFORMANCE INSIDE

NEU

SO LEICHT IST LECKER

Convenience ist Trend – mit „Genuss im Glas“ bietet RAPS Ihnen ein Komplettpaket für Fertiggerichte.

NEU

HERZHAFTHAFT STARTEN ODER SÜSS ABRUNDEN

Auch zuhause wollen Ihre Kund:innen nicht auf hochwertige Kulinarik verzichten. Mit „Genuss im Glas“ bieten Sie eine große Auswahl leckerer Fertiggerichte, die daheim leicht gelingen.

Selbstverpflegung statt Business Lunch, Vorratskäufe statt Spontan-Shopping, Naschen mit Niveau: Das Ess- und Versorgungsverhalten wandelt sich. Perfektion weicht Pragmatismus und der Appetit auf Mahlzeiten und Desserts, die zuhause leicht zubereitet werden können, wächst. Auch steigende Ansprüche an Sicherheit und Hygiene beflügeln die Beliebtheit von verpackten und vorgekochten Lebensmitteln wie Feinkost, Konserven oder Süßspeisen.

Kund:innen wünschen sich Convenience-Lebensmittel, die mit Qualität überzeugen. Schnell, aber gut. Leicht zuzubereiten, aber richtig lecker. Mit „Genuss im Glas“, einem neuen Produkt- und Verkaufskonzept für hochwertige Fertiggerichte von herzhaft bis süß, können Sie Ihr Convenience-Sortiment mit wenig Aufwand erweitern. Das Beste daran: Von der Würzung bis hin zu den Gläsern und Etiketten ist alles im Paket dabei.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Einfache Zubereitung
- Alles in einem – vom Rezeptvorschlag über die Zutaten bis hin zu den Gläsern und Etiketten
- Es bleibt nichts übrig, alle Komponenten werden restlos verbraucht
- Die Herstellung erfordert wenig Fachwissen
- Produktgestaltung, die zum Kauf anregt
- Leichte Etikettenerstellung
- Ideale Portionsgröße für alle Zielgruppen
- Beste Qualität der verwendeten Rohstoffe



INHALT

HERZHAFTHAFT STARTEN ODER SÜSS ABRUNDEN	2
Vielseitiges Starterset	4
Unsere Sets im Überblick	5
UNSERE PRODUKTE - HAUPTGERICHTE	6
Herstellung Hauptgerichte	6
Gyros	7
Pilzrahm-Geschnetzeltes	8
Bolognese	9
Chili con Carne	10
Gulasch	11
Rinder-Rouladen-Pfanne	12
Curry India	13
Pulled Pork	14
UNSERE PRODUKTE - SÜSSSPEISEN	15
Herstellung Süßspeisen	15
Cheesecake	16
Choco Brownie	17
ETIKETTENANLAGE	18
DEKLARATION AUS MYRAZEPT	19

VIELSEITIGES STARTERSET

**Vielfältige Lieblingsgerichte, einfache Handhabung:
Die „Genuss im Glas“-Startersets bieten praktische Komplettpakete
für traditionelle oder exotische Gerichte und Desserts.**

Frischer als die Tiefkühlpizza, gesünder und regionaler als Fertiggerichte vom Discounter: Passend zum qualitätsbewussten Pragmatismus, der in der Selbstversorgung Einzug hält, bieten Sie mit den „Genuss im Glas“-Startersets ohne großen Aufwand vielseitige Gerichte an, die bei Verbraucher:innen hoch im Kurs stehen. Die fix und fertigen Saucenmischungen liefern Ihnen die perfekte Basis. Die Zutatenmenge ist exakt für die vierzig Gläser bestimmt, sodass keine Reste übrig bleiben.

Ein weiterer Pluspunkt: Für die Herstellung sind keine speziellen Fachkenntnisse erforderlich. In modernen Gläsern mit ansprechenden Etiketten abgefüllt, verleiten die Produkte zum Spontan- und Vorratskauf – auch aus dem Verkaufsautomaten. „Genuss im Glas“-Startersets bieten aber nicht nur beste Qualität für die heimischen Vorratskammern Ihrer Kund:innen – sie eignen sich auch hervorragend für Geschenkkörbe, zum Camping oder die schnelle Mahlzeit zwischendurch.

UNSER SET



* Die Word-Vorlage finden Sie zum Download auf unserer Homepage: www.raps.com/fleischerhandwerk/genussimglas

UNSERE SETS IM ÜBERBLICK

„Genuss im Glas“ ist ein Produktkonzept, das auf Kesselkonserven ausgelegt, aber auch für 3/4-Konserven und Vollkonserven anwendbar ist. Die identischen Garzeiten verschiedener Gerichte sparen Arbeitsaufwand durch gemeinsames

Pasteurisieren. Kühl gelagert, eignet sich „Genuss im Glas“ auch ideal für Verkaufsautomaten. Sie profitieren von kleinen Gebinden, Ihre Kund:innen profitieren von schnellem, gutem Essen für zuhause, das optisch und preislich anspricht.



GYROS
ART.-NR. 1716434-002
Garzeit: 75 Minuten



PILZRAHM-GESCHNETZELTES
ART.-NR. 1716298-002
Garzeit: 1 Stunde



BOLOGNESE
ART.-NR. 1713929-002
Garzeit: 1 Stunde



CHILI CON CARNE
ART.-NR. 1713927-002
Garzeit: 1 Stunde



GULASCH
ART.-NR. 1713921-002
Garzeit: 3 Stunden



RINDER-ROULADEN-PFANNE
ART.-NR. 1713926-002
Garzeit: 1,5 Stunden



CURRY INDIA
ART.-NR. 1713924-002
Garzeit: 1,5 Stunden



PULLED PORK
ART.-NR. 1713920-002
Garzeit: 3 Stunden



CHEESECAKE
ART.-NR. 1016293-002
Garzeit: 1 Stunde



CHOCO BROWNIE
ART.-NR. 1716309-002
Garzeit: 1 Stunde

HAUPTGERICHTE

EINFACHE HERSTELLUNG

In wenigen Schritten zur Vielfalt im Convenience-Sortiment.
So einfach gelingt die Herstellung deftiger Fertiggerichte.

„Genuss im Glas“ ist in der Herstellung so leicht zu handhaben, dass die notwendigen Schritte auch von ungelerten Mitarbeiter:innen ausgeführt werden können. Nach dem Zusammenstellen der Zutaten und dem Anbraten der Fleischbestandteile ist nur

ein Erhitzungsprozess nötig. Auch das Einwiegen in die Gläser und die Konservierung – z. B. durch einfaches Einkochen im Konvektomat – gehen leicht von der Hand. So erweitert „Genuss im Glas“ in wenigen Schritten Ihr Convenience-Sortiment:



1. Materialauswahl

- Gewürz-Compound, Fleisch, Öl und Wasser zusammenstellen.
- Den Gewürz-Compound in das kalte Wasser einrühren und zu einer Sauce vermengen.



2. Braten

- Das Fleisch im Kipper, Kombidämpfer oder Topf anbraten.



3. Einwiegen

- Das Fleisch und die sonstigen Bestandteile gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
- Die Gläser mit der Sauce auffüllen.



4. Pasteurisieren

- Die Gläser entsprechend der angegebenen Garzeiten pasteurisieren.



5. Abkühlen

- Die Gläser zunächst schütteln.
- Anschließend eine Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Kühl lagern.



6. Etikettieren

- Die fertigen Etiketten für die Vorderseite aufkleben.
- Rückseitenetikett mithilfe der Vorlage erstellen und ausdrucken (siehe Seite 18).

BEI FRAGEN HILFT IHNEN UNSER FACHSERVICE GERNE WEITER! **TEL. 09221/807-246**

GYROS



Der feine Duft von Kräutern und Gewürzen erinnert an das sonnige Griechenland. Kund:innen, die Inspiration in fremden Kulturen finden und ein Stück südliches Flair zu sich nachhause holen möchten, sind mit „Genuss im Glas“ für Gyros bestens bedient. Ganz ohne Hefezusatz, bietet die geschmackvolle Mischung aus Paprika, Thymian, Oregano und Knoblauch, abgerundet mit Koriander, die perfekte Basis für abwechslungsreiche Auszeiten im Alltag.



GYROS – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1716434-002



Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Gyros
Charakteristik: Paprika, Thymian, Oregano, Knoblauch, Koriander
Garzeit: 75 Minuten
Gebinde: TB à 0,6 kg

**REZEPT
GYROS**

Rezept-Nr.: 5507224
myrazept.de/recipes/9257

ZU FINDEN AUF
[myRAzept](http://myrazept.de)

PILZRAHM-GESCHNETZELTES



Serviervorschlag

Deftige deutsche Küche besteht aus köstlichem Fleisch mit genüsslich-cremiger Sauce. Damit Ihre Kund:innen sich nicht mit aufwendigen Rezepten rumschlagen müssen, bietet Pilzrahm-Geschnetzeltes „Genuss im Glas“ eine schnelle und schmackhafte Alternative, auch zum teuren Restaurantbesuch. Mit Pilzen, Hähnchen und einer kleinen Note Meerrettich zaubern Ihre Kund:innen mühelos ein Abendessen vom Feinsten auf den Tisch.



PILZRAHM-GESCHNETZELTES –
GENUSS IM GLAS ART.-NR. 1716298-002

Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Geschnetzeltes

Charakteristik: Zwiebel, Sahne, Meerrettich, Knoblauch

Garzeit: 1 Stunde

Gebinde: TB à 1,0 kg

REZEPT
PILZRAHM-GESCHNETZELTES

Rezept-Nr.: 5507225
myrazept.de/recipes/9258

ZU FINDEN AUF
myRAzept

BOLOGNESE



Serviervorschlag

Geliebt von jung und alt, fehlt zuhause für eine echte Bolognese oft die Zeit, manchmal aber auch nur die eine oder andere wichtige Zutat. Mit „Genuss im Glas“ für Bolognese zaubern Sie Ihren Kund:innen im Handumdrehen den Geschmack Italiens auf den Tisch. Über 50 Prozent Tomatenpulver in der Würzung, frisches Fleisch und viele natürliche Zutaten sorgen für einen vollen und würzigen Geschmack.



BOLOGNESE – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1713929-002

Fertiges Basisprodukt mit Bindung für klassische Hackfleischsaucen

Charakteristik: Tomate, Karotte, Knoblauch, Zwiebel, Thymian, Oregano

Garzeit: 1 Stunde

Gebinde: TB à 1,2 kg

REZEPT
BOLOGNESE

Rezept-Nr.: 5506961
www.myrazept.de/recipes/5635

ZU FINDEN AUF
myRAzept

CHILI CON CARNE



Serviervorschlag

Zwischen zwei Terminen bleibt Ihren Kund:innen oft wenig Zeit für eine vollwertige Mahlzeit. Mit „Genuss im Glas“ für Chili con Carne erweitern Sie Ihr Sortiment ganz einfach um den weltweit beliebten mexikanischen Eintopf-Klassiker mit geräucherter Paprika. Unsere Würzung ist ohne Zusatz von Allergenen, Hefe und Aromen.



CHILI CON CARNE – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1713927-002



Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Chili con Carne
Charakteristik: Tomate, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer, Chili
Garzeit: 1 Stunde
Gebinde: TB à 1,2 kg

REZEPT CHILI CON CARNE

Rezept-Nr.: 5506836
www.myrazept.de/recipes/5620

ZU FINDEN AUF
myRAzept

GULASCH



Serviervorschlag

Wer Hausmannskost mag, liebt klassisches Gulasch. Sorgen Sie mit „Genuss im Glas“ für Gulasch dafür, dass Ihre Kund:innen auch zuhause nicht auf diese leckere Hausmannskost verzichten müssen und veredeln Sie das Basisrezept frei nach Gusto. „Genuss im Glas“ für Gulasch ist ohne Zusatz von Allergenen und Hefe.



GULASCH – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1713921-002



Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Gulasch
Charakteristik: Zwiebel, Paprika, Tomate, Pastinake
Garzeit: 3 Stunden
Gebinde: TB à 1,0 kg

REZEPT GULASCH

Rezept-Nr.: 5506838
www.myrazept.de/recipes/5634

ZU FINDEN AUF
myRAzept

RINDER-ROULADEN-PFANNE



Serviervorschlag

Zwar entdecken viele Menschen das Kochen wieder für sich, an einige Gerichte trauen sich manche jedoch nicht heran, obwohl sie zu den absoluten Lieblings Speisen zählen. Verhelpen Sie Ihren Kund:innen zu kulinarischen Highlights am heimischen Herd, z. B. mit „Genuss im Glas“ für fertig-gegarnte, herzhaft Rinder-Rouladen-Pfanne mit großen Zwiebelstückchen – ohne Zusatz von Hefe.



**RINDER-ROULADEN-PFANNE –
GENUSS IM GLAS**
ART.-NR. 1713926-002



Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Rouladen-Pfanne

Charakteristik: Zwiebel, Paprika, Tomate, Senf, Pfeffer

Garzeit: 1,5 Stunden

Gebinde: TB à 1,2 kg

**REZEPT
ROULADEN-PFANNE**

Rezept-Nr.: 5506839
www.myrazept.de/recipes/5621

ZU FINDEN AUF
myRAzept

CURRY INDIA



Serviervorschlag

In einer Zeit, in der das Reisen in ferne Länder schwieriger ist, sollten Ihre Kund:innen nicht auch noch auf exotische Geschmackserlebnisse verzichten müssen. Stillen Sie die Reiselust mit „Genuss im Glas“-Gerichten wie Curry India mit Kokosmilch und Kokosraspeln und lassen Sie Ihre Kund:innen geschmacklich in die Ferne schweifen.



CURRY INDIA – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1713924-002



Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Curry

Charakteristik: Sahne, Kokosnuss, Ananas, Kurkuma

Garzeit: 1,5 Stunden

Gebinde: TB à 1,5 kg

**REZEPT
CURRY INDIA**

Rezept-Nr.: 5506841
www.myrazept.de/recipes/5623

ZU FINDEN AUF
myRAzept

PULLED PORK



Servivorschlag

Viele Menschen lieben es, aber scheuen den Aufwand: Pulled Pork. Verzichten müssen Ihre Kund:innen dennoch nicht auf den Geschmack des feinen, gezipften Schweinefleisches nach Barbecue-Tradition. Mit „Genuss im Glas“ sorgen Sie dafür, dass Streetfood Station in der heimischen Küche macht – dank Pulled Pork mit Honig, Apfelpulver, Zitronensaftkonzentrat und geräuchertem Chili – ganz ohne Zusatz von Hefe, Aromen und Allergenen.



ZU FINDEN AUF
myRzept

PULLED PORK – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1713920-002



Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Pulled Pork
Charakteristik: Tomate, Apfel, Honig, Chili, Rauch
Garzeit: 3 Stunden
Gebinde: TB à 1,1 kg

REZEPT PULLED PORK

Rezept-Nr.: 5506840
www.myrzept.de/recipes/5622

SÜSSSPEISEN FÜR 2 PERSONEN

EINFACHE HERSTELLUNG

So simpel kann Nachtisch sein. Unsere Süßspeisen aus dem Convenience-Sortiment sind schnell zubereitet und bieten eine abwechslungsreiche und unkomplizierte Sortimentserweiterung.

Unsere „Genuss im Glas“ Desserts können Ihre Mitarbeiter:innen ohne vorherige Backkenntnisse ganz einfach aufbereiten. Im Handumdrehen werden die Zutaten vermengt, in Gläser verteilt

und pasteurisiert. Anschließend bei Raumtemperatur abkühlen lassen und kühl lagern. Erweitern Sie so Ihr herzhaftes Angebot um süße Leckereien.

- 

Materialauswahl

 - Alle Zutaten laut Rezept vorbereiten und bereitstellen.
- 

Vermengen der Zutaten

 - Die Backmischungen jeweils mit den angegebenen Zutaten vermengen.
- 

Einwiegen

 - Ggf. erst den Boden einwiegen.
 - Anschließend alle Gläser gleichmäßig mit der Masse auffüllen und mit dem Deckel handfest verschließen.
- 

Pasteurisieren

 - Die Gläser entsprechend der angegebenen Garzeiten pasteurisieren.
- 

Abkühlen

 - Eine Stunde bei Raumtemperatur abkühlen lassen.
 - Kühl lagern.
- 

Etikettieren

 - Die fertigen Etiketten für die Vorderseite aufkleben.
 - Rückseitenetikett mithilfe der Vorlage erstellen und ausdrucken (siehe Seite 18).

BEI FRAGEN Hilft Ihnen unser Fachservice gerne weiter! **TEL. 09221/807-246**

GENUSS
IM GLAS

CHEESECAKE



Serviervorschlag

Ob als genüsslicher Nachtisch oder zum Naschen zwischendurch, der Cheesecake „Genuss im Glas“ bietet Ihren Kund:innen eine kleine freudige Abwechslung im Alltag. Mit Nuancen von Zitrone und Vanille ist die Quark-Süßspeise süß-sinnlich und erfrischend zugleich. Von Kaffeeklatsch bis zum exquisiten Dinner, mit dieser einladenden Schlemmernummer werden sich Gourmets garantiert köstlich amüsieren.



CHEESECAKE – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1016293-002



Zubereitung für einen Käsekuchen-Belag zusammen mit einer Backmischung für Crumble-Boden

Charakteristik: Zitrone, Vanille

Garzeit: 1 Stunde

Gebinde: TB à 2,55 kg / TB à 1,3 kg

REZEPT CHEESECAKE

Rezept-Nr.: 5507231
myrazept.de/recipes/9138

ZU FINDEN AUF
[myRAzept](http://myrazept.de)

GENUSS
IM GLAS

CHOCO BROWNIE



Serviervorschlag

Mit dieser leckeren Schokoladen-Süßspeise mit hohem Kakaoanteil und feinsten Vanillenote zaubern Sie Ihren Kund:innen ein Lächeln auf die Lippen. Ob auf einer Geburtstagsfeier oder zu einem offiziellen Anlass, Schokolade ist immer ein willkommener Gast und ist gleichermaßen bei Kindern und Erwachsenen beliebt. Choco Brownie „Genuss im Glas“ ist eine schnelle und einfache Lösung, Gaumenfreuden jeden Alters zu entzücken und ist in verschiedenen Variationen servierbar.



CHOCO BROWNIE – GENUSS IM GLAS
ART.-NR. 1716309-002



Backmischung für Schokoladen-Rührkuchen

Charakteristik: Kakao, Vanille

Garzeit: 1 Stunde

Gebinde: TB à 3,29 kg

REZEPT CHOCO BROWNIE

Rezept-Nr.: 5507230
myrazept.de/recipes/9262

ZU FINDEN AUF
[myRAzept](http://myrazept.de)

KENNZEICHNUNG „MIT ETIKETTE“

„Genuss im Glas“ liefert Ihnen das komplette Sorglospaket – von den Zutaten bis hin zu den Etiketten. Hier erfahren Sie, wie Sie Ihre Produkte korrekt kennzeichnen.

Für die Vorderseite Ihrer „Genuss im Glas“-Produkte erhalten Sie von RAPS Etiketten, die Sie unverändert übernehmen können. Für die Rückseite liefern wir Ihnen Vorlagen zur individuellen Anpassung. Neben der vorgeschriebenen Produktbezeichnung muss dieses Etikett die vollständige Zutatenliste gemäß Lebensmittel-Informationsverordnung (kurz: LMIV, EU-Verordnung 1169/2011) aufweisen. Denken Sie auch an die QUID-Kennzeichnung sowie das Hervorheben der enthaltenen Allergene.

Handwerksbetriebe sind lt. LMIV unter bestimmten Voraussetzungen von der verpflichtenden Nährwertdeklaration befreit. Inhaltsmenge, Preis sowie Hersteller bzw. Vertrieb mit Adresse müssen hingegen erkennbar sein. Die Schriftgröße der Zutatenliste darf 1,2 mm nicht unterschreiten, die Inhaltsmenge muss mindestens 4 mm groß sein. Erfahren Sie auf der nächsten Seite, wie myRAzept Ihnen die korrekte Deklaration erleichtert.

GENUSS IM GLAS Curry India

Hähnchenragout in Sauce, nach indischer Art
Zutaten: Trinkwasser, 36,3% Hähnchenfleisch, Würzmittel (modifizierte Maisstärke, Kokosnusspulver [Kokosnuss, Maltodextrin, Natriumkaseinat (u.a. MILCH)], VollMILCHpulver, Speisesalz, SAHNEpulver [SchlagSAHNE, MagerMILCH], Kokosnuss, Zucker, Ananassaftpulver, Gewürze, Knoblauch, Tomaten, Speisewürze, Zitronensaftpulver), Gemüsepaprika, Pflanzenöl, Frühlingslauch.

Zubereitung: In der Mikrowelle oder im Topf erwärmen.
Bei maximal 7 °C mindestens haltbar bis: 31.06.2023

Inhalt: 380 g
Preis inkl. MwSt.: 4,90 €

Metzgerei Mustermann
 Musterstraße 1, 12345 Musterstadt

Gewürzt mit:

ZUTATEN
ZUBEREITUNG
MHD
INHALT

**BEZEICHNUNG DES
LEBENSMITTELS**
und ggf. Ergänzungen zur
genaueren Beschreibung

ALLERGENE
Hervorhebung durch
Großschreibung oder
Fettschrift

IHRE ADRESSE
PREIS
PLATZ FÜR
IHR LOGO

Die Word-Vorlage finden Sie zum Download auf unserer Homepage:
www.raps.com/fleischerhandwerk/genussimglas

ALLES KORREKT DANK myRAzept

Hilfreiche myRAzept-Funktionen:
So einfach war die richtige Deklaration noch nie.



www.myrazept.de aufrufen

Rezept auswählen
oder neu anlegen

„Genuss im Glas“ vergrößert Ihr Sortiment und verkleinert den Aufwand, den Sie dafür betreiben müssen. Und mit den unverbindlichen Deklarationsempfehlungen, die Sie von myRAzept kostenfrei übernehmen können, sparen Sie noch mehr Zeit.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

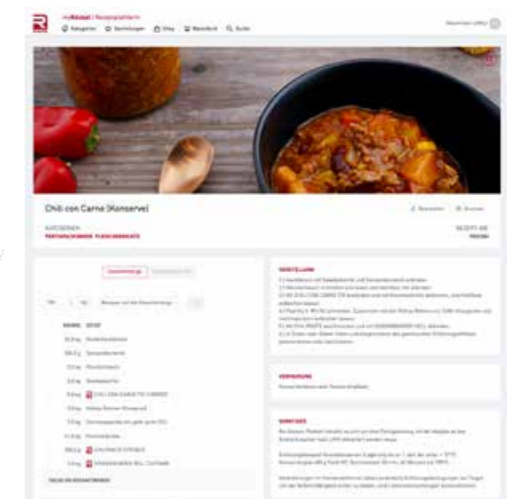
ZUTATEN
 Knochenbrühe *, 30,0% Rindfleisch, 9,0% Kidney Bohnen (Konserven) *, Gemüsepaprika, Würzmittel (Tomaten, Speisesalz, Gewürze, modifizierte Maisstärke, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Zucker, Chili, Knoblauch), 3,0% Räucherbauch *, Zwiebeln, Zusatzstoffpräparat (modifizierte Maisstärke, Maltodextrin, Emulgator: Lecithine E 322), Sonnenblumenöl, Würzmittel zur Verarbeitung | Chili, Wasser, Gemüsepaprika (u.a. getrocknet), Speisesalz, Brantweinessig]

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	459,42	kJ
Energie	109,76	kcal
Fett	5,81	g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,34	g
Kohlenhydrate	5,25	g
Davon Zucker	2,09	g
Eiweiß	8,27	g
Salz	1,49	g

Kopieren



Einfach kopieren und in
die Word-Datei einfügen

Ob QUID-Kennzeichnung, Deklaration oder Nährwertkennzeichnung – anhand Ihrer Produkte und Mengen, die Sie nach den Rezepturen fertigen, liefert Ihnen myRAzept automatisch die einheitlichen, korrekten Informationen für Ihre Etiketten.

BEI FRAGEN HELFEN IHNEN UNSERE DIGITALEN
FACHBERATER:INNEN GERNE WEITER!

DIGITALEFACHBERATUNG@RAPS.COM



WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

Unsere Mitarbeiter:innen beantworten gerne Ihre Fragen und stehen Ihnen zur individuellen Beratung zur Verfügung.

Kostenfreie Bestell-Hotline:

TEL. 0800/4398379 · FAX 0800/7277329

Mehr Infos und Rezeptideen unter: www.raps.com · info@raps.com
RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach

Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

Wir können jedoch keine Haftung für die sich aus der Verwendung ergebenden Resultate und lebensmittelrechtlichen Konsequenzen übernehmen.
09/2022