

Frühjahr/Sommer 2023

Ideen WERK

Das Magazin von RAPS

DAS GROSSE BRUTZELN

Geschmacksvielfalt bei
Würzmarinaden nimmt zu:
Wir stellen zwei neue
Magics vor.

FRÜHLINGS- GRILLFÜHLE!

Frische Ideen für die Grillsaison 2023.

The logo for RAPS, featuring a stylized red 'R' inside a white square with rounded corners, and the word 'RAPS' in red capital letters below it.

RAPS

JETZT FÄNGT DIE SCHÖNE GRILLZEIT AN!

Der Frühling steht vor der Tür und in den deutschen Gärten kann man bereits die ersten „Frühglüher“ entdecken. Eifrig befreien sie Grill und Rost von den Spuren des Winters und freuen sich auf das herrlich duftende Grillgut. Und auch bei RAPS sprießen neue spannende Produkte hervor. Unsere Marinade MAGIC APFEL-HIBISKUS zum Beispiel bringt eine frische, fruchtige Note in Ihre Theke – und das ganz ohne Palmöl. Bei unseren Bratwurstwürzungen setzen wir zudem auf natürliche und regionale Zutaten wie original Thüringer Majoran. Und das schmeckt auch Mutter Natur.

INHALT

- 04 It's new! It's magic!**
Wir zeigen neue Marinaden-Trends für 2023
- 08 Alles Käse!**
Grillkäse leicht gemacht

08



- 10 Geschmack von der Rolle**
Wie Sie mit Würzfolien Ihre Kunden einfach um den Finger wickeln
- 14 Kochschinkenherstellung**
In 6 Schritten zum perfekten Schinken



14



17

- 16 Alle wollen grillen!**
Ob Frühling oder Sommer: Deutschland ist heiß aufs Brutzeln
- 17 Kein Fleisch, kein Problem**
Wie Sie auch mit veganen und vegetarischen Produkten alle Griller glücklich machen



18



- 18 24/7: Fleisch rund um die Uhr**
Mit Verkaufsautomaten neue Wege gehen
- 20 Das Rudel durfte jubeln.**
Das Butcher Wolfpack ist Weltmeister!
- 22 Die Erfolgsprodukte**
Entdecken Sie unsere Weltmeisterprodukte



20



22



04

IT'S NEW! IT'S MAGIC!

Entdecken Sie die neuen Marinaden-Trends für 2023.

Endlich! Der Frühling treibt den Winter aus den Theken und haucht uns auf magische Weise neues Leben ein. Auch bei RAPS hält der Frühling Einzug und bringt zwei neue, leckere Magics hervor. Das fruchtig-frische MAGIC APFEL-HIBISKUS und das würzige MAGIC ROAST CHICKEN STYLE bringen neuen Pfiff in Ihr Sortiment und liegen voll im Trend. Wie all unsere Magics eignen sich auch die beiden Neuankömmlinge perfekt zum Marinieren. Dabei verteilen sich die ausgewählten Gewürze gleichmäßig über Fleisch, Fisch, Gemüse oder Käse und verleihen Ihren Produkten eine besonders schöne und glänzende Optik. Fleisch wird zudem vor dem Aussaften geschützt und bleibt frisch wie der Frühling.

MAGIC APFEL-HIBISKUS 1718356-001/002

FRUCHTIG MIT
FRISCHER NOTE

NEU

Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Steaks und Convenience-Spezialitäten. Für Rind, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch und Gemüse.

Geschmack: Würzig-fruchtig/frisch

Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

MAGIC ROAST CHICKEN STYLE 1718417-001/002

WÜRZIG

NEU

Würzmittel zum Marinieren für alle Geflügel- und Convenience-Spezialitäten.

Geschmack: Würzig mit Brathähnchen-Geschmack

Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg



ZU
FINDEN AUF
myRAzept

SCHWEINENACKENSTEAK APFEL-HIBISKUS

Rezeptnummer: 5507527

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinenackensteak
800 g	MAGIC APFEL-HIBISKUS (1718356)

HERSTELLUNG

Die Schweinenackensteaks mit MAGIC APFEL-HIBISKUS marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze in der Pfanne braten oder bis zum gewünschten Garstadium grillen.

LINK www.myrazept.de/recipes/16141

CHICKEN-FINGERS AUS DER HÄHNCHENBRUST

Rezeptnummer: 5507491

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Hähnchenbrustfilet
500 g	Physalis
700 g	MAGIC ROAST CHICKEN STYLE (1718417)

HERSTELLUNG

1. Hähnchenbrust-Innenfilets mit MAGIC ROAST CHICKEN STYLE marinieren.
2. Zuerst Physalis und anschließend die marinierten Hähnchenbrust-Innenfilets auf einen Flaggenspieß aufstecken.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/16082

RINDFLEISCHPFANNE NORMANNISCHE ART

Rezeptnummer: 5507512

LINK www.myrazept.de/recipes/16103

CHICKEN DRUMSTICKS

Rezeptnummer: 5507498

LINK www.myrazept.de/recipes/16089



HÄHNCHEN HONIG-HANF SPIESS MIT DATTELN

Rezeptnummer: 5507328

LINK www.myrazept.de/recipes/11627

MAGIC BACON STYLE
1708664-001/002

Geschmack: Würzig/pikant mit Rauchnote
Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

MAGIC WIESENKRÄUTER
1717497-001/002

Geschmack: Aromatisch mit wiesentypischen Kräutern
Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

MAGIC HONIG-HANF
1717510-001/002

Geschmack: Würzig/nussig mit frischer Note
Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

LASSEN SIE IHRE THEKE AUFBLÜHEN

Die Grillsaison 2023 nähert sich mit großen Schritten. Mit unseren vielseitigen Magics sind Sie wie immer bestens gewappnet und können mit geringem Aufwand eine bunte Vielfalt an verschiedenen Geschmäckern anbieten. Vom klassischen Grillsteak über feine Hackfleisch-Pralinen bis zum exotischen Hähnchen – hier blüht Ihrer Kundschaft einiges.

MAGIC PIKANT
1000706-011/005

Geschmack: Würzig mit Chili, Paprika und Pfeffer
Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

MAGIC CAFE DE PARIS
1703417-003/002

Geschmack: Französisch/mediterran
Gebinde: Eimer à 2,5 kg/4,5 kg

SCHWEINERÜCKEN GRILL-PAPRIKA-SPIESS CAFE DE PARIS

Rezeptnummer: 5506558

LINK www.myrazept.de/recipes/3147

BERNER-SCHWEINERÜCKEN-RÖLLCHEN

Rezeptnummer: 5503908

MENGE	BEZEICHNUNG
10 kg	Schweinerücken
1,5 kg	Emmentaler, gerieben
1 kg	Salami
2,8 kg	Frischkäse
150 g	frischer Schnittlauch
350 g	HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)
600 g	MAGIC PIKANT (1000706)

HERSTELLUNG

- Schweinerücken von der breiten Seite her auf der Aufschnittmaschine (Stärke 4) in dünne Platten schneiden.
- Füllung herstellen aus: Schnittlauch (in Röllchen), Salami (feine Würfel), Emmentaler (gerieben), Frischkäse, **HACKFLEISCH TOP**.
- Fleischplatten ausbreiten, dünn mit der Masse bestreichen und von der schmalen Seite her aufrollen.
- Drei Röllchen hintereinander legen, in ca. 1,5-cm-Abständen spießen.
- Außenseite mit **MAGIC PIKANT** marinieren, anschließend zwischen den Spießen schneiden.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen (Grillschale verwenden) oder in der Pfanne braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/3385

BACKOFEN-GEMÜSESPIESS WIESENKRÄUTER

Rezeptnummer: 5507454

MENGE	BEZEICHNUNG
1,8 kg	Paprika rot
2 kg	Paprika gelb
2 kg	Paprika grün
1,2 kg	Zucchini
2 kg	Halloumi
300 g	Cocktailtomaten
700 g	MAGIC WIESENKRÄUTER (1717497)

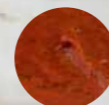
HERSTELLUNG

- Die Zucchini in Scheiben von 0,5 cm schneiden.
- Die Paprika in Platten von 5 x 5 cm schneiden.
- Den Halloumi in 0,5 cm dicke Scheiben und 5 x 5 cm große Platten schneiden.
- Das Gemüse und den Halloumi mit **MAGIC WIESENKRÄUTER** marinieren.
- Tischspieß abwechselnd mit dem Gemüse und Halloumi zu einem aufrechten Spieß aufstecken.
- Als Topping eine Cocktailtomate oben aufsetzen.

ZUBEREITUNG

Den Tischspieß im Backofen bei 140 °C ca. 30 Minuten backen oder im Smoker bei indirekter Hitze zubereiten.

LINK www.myrazept.de/recipes/14934



HACKFLEISCH-MOZZARELLA-PRALINEN

Rezeptnummer: 5506442

LINK www.myrazept.de/recipes/2589



ALLES KÄSE!

So easy geht cheesy.

Ob als deftige Grillbeilage oder eigenständiges vegetarisches Gericht, einfacher kann man Grillkäse nicht zubereiten. Der praktische Compound für Käsezubereitung eignet sich optimal zum Herstellen verschiedenster Geschmacksvarianten. Die Grundmasse, bestehend aus echtem Gouda, kann dabei durch weitere Käsesorten ergänzt und verfeinert werden. So entstehen einzigartige Käsekreationen, die Ihre Kunden lieben werden. Easy Cheesy überzeugt dabei mit authentischem, schmelzigem Biss und vollem Käsegeschmack. Einfach käsigt!

EASY CHEESY 1032067-001

Vegetarischer All-in-One Compound für Grillkäse-zubereitungen.

Gebinde: Beutel à 1 kg

DAZUGEHÖRIGE HÜLLEN

ALPHA LIGHT 1196094-000

Kunststoff-Mehrschicht-Hülle mit Aufdruck.

Kaliber: 75/40

Gebinde: Bundware 25 Stück

ALPHA LIGHT 1196095-000

Kunststoff-Mehrschicht-Hülle mit Aufdruck.

Kaliber: 75/25

Gebinde: Raupe 25 m



GRILL-KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY CAMEMBERT

Rezeptnummer: 5507443

LINK www.myrazept.de/recipes/14915

GRILL-KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY GRANA PADANO MILANESE

Rezeptnummer: 5507441

MENGE	BEZEICHNUNG
4,6 kg	Emmentaler, gerieben
1,1 kg	Grana Padano-Käse
3,1 kg	Trinkwasser
700g	EASY CHEESY (1032067)
500g	Blattspinat (TK)

HERSTELLUNG

1. Grana Padano grob zerkleinern oder Flocken verwenden.
2. Geriebenen Emmentaler mit Grana Padano und **EASY CHEESY** im Kutter fein zerkleinern.
3. Trinkwasser zugeben und bei hoher Geschwindigkeit kuttern, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Blattspinat ausdrücken und in die Käsemasse einmengen oder eine Runde einkuttern.
5. In Därme füllen und brühen bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 74 °C.
6. In kaltem Wasser abkühlen.

ZUBEREITUNG

In 12–15 mm dicke Scheiben schneiden und auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/14913

GRILL-KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY MANGO

Rezeptnummer: 5507442

MENGE	BEZEICHNUNG
4,4 kg	Emmentaler, gerieben
1 kg	Grana Padano-Käse
3 kg	Trinkwasser
700g	EASY CHEESY (1032067)
900g	Mango-Chutney

HERSTELLUNG

1. Grana Padano grob zerkleinern oder Flocken verwenden.
2. Geriebenen Emmentaler mit Grana Padano und **EASY CHEESY** im Kutter fein zerkleinern.
3. Trinkwasser zugeben und bei hoher Geschwindigkeit kuttern, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Mango-Chutney in die Käsemasse einmengen.
5. In Därme füllen und brühen bei 78 °C auf eine Kerntemperatur von 74 °C.
6. In kaltem Wasser abkühlen.

ZUBEREITUNG

In 12–15 mm dicke Scheiben schneiden und auf dem Grill oder in der Pfanne knusprig braten.

LINK www.myrazept.de/recipes/14914

GRILL-KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY QUATTRO FORMAGGI

Rezeptnummer: 5507417

LINK www.myrazept.de/recipes/14887

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Einfachste Herstellung der Grundmasse
- Einfachste Zubereitung beliebiger Geschmacksvarianten
- Echter Käse – echter Käsegeschmack
- Authentischer, schmelziger Biss – kein Quietschen!
- Einladende, sehr appetitliche Optik
- Für Grill und Pfanne
- Käsebasis: Gouda
- Verfeinern mit 10–20 % anderen Käsesorten (z. B. Emmentaler, Bergkäse) oder Austausch von 10 % der Flüssigkeit gegen Sahne möglich

GESCHMACK VON DER ROLLE



FÜR ROHES FLEISCH & FISCH

1. Rohe Fleischteile (z. B. Kurzbratartikel) leicht mit Speisesalz einreiben und in die Würzfolie einschlagen. Anschließend vakuumieren.
2. Fischfilets (z. B. Lachsfilet) ohne Salz in die Würzfolie einschlagen oder die Folie nur als Deckschicht auf die Lachsseite auflegen. Anschließend vakuumieren und im Kühlhaus ruhen lassen.
3. Nach ca. einer Stunde auspacken, die Trägerfolie abziehen und als Steaks präsentieren.

TIPP: Lachsfilet mit Gewürzfolie (Zitronenpfeffer) zum Räuchern verwenden.

Mit unseren Gewürzfolien bringen Sie effizient aromatische Würzungen auf Ihre Produkte.

So einfach wickeln Sie Ihre Kunden um den Finger. Unsere Gewürzfolien sind leicht zu verarbeiten und extrem vielseitig. Ihre Anwendungsmöglichkeiten reichen von Kochpökelwaren über Braten und Steaks bis hin zu Rohpökelwaren sowie Brühwurst, Pasteten, Käse und Fisch. Beschichtet mit aromatischen Kräutern und Gewürzen bilden die Folien einen attraktiven Gewürzmantel, der Ihren Produkten nicht nur äußerlich das gewisse Extra verleiht. Die hochwertigen, kräftigen Mischungen mit sortentypischem Geschmack bieten neben der ansprechenden Optik in der Theke eine verkaufstarke Grundlage für Ihre Wirtschaftlichkeit. Also, packen Sie's an! Oder noch besser: ein.

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Produkte lassen sich schnell und einfach optisch und geschmacklich veredeln
- Gewürze oder Kräuter werden aufgedrückt und haften dadurch sehr gut am Produkt
- Gleichmäßiger Kräuter- und Gewürzmantel
- Effizientes Produzieren
- Mikrobiologisch vorteilhaft: keine Verwendung von Gelatine notwendig

DEKOR-FOLIE ZITRONENPFEFFER 1195915-000

Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

Geschmack: Würzig-pfeffrig mit Zitronennote und verschiedenen Gewürzen wie z. B. Pfeffer, Zitronenschale, Kurkuma und Meersalz sowie Gewürzextrakten

Liefereinheit: 10 Stück à 42 x 50 cm



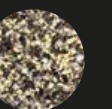
WÜRZIG-
PFEFFRIG

DEKOR-FOLIE PFEFFER SCHWARZ 1195907-000

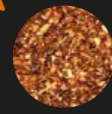
Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

Geschmack: Schwarzer Pfeffer

Liefereinheit: 10 Stück à 42 x 50 cm



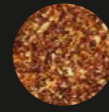
LECKER
PFEFFRIG

FRUCHTIG
SCHARF**DEKOR-FOLIE PAPRIKA**
1195910-000

Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

Geschmack: Paprika**Liefereinheit:** 10 Stück à 42 x 50 cm

RAUCHIG

**DEKOR-FOLIE BBQ**
1195909-000

Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

Geschmack: Intensiver BBQ-Geschmack durch teilweise geräucherte Gewürze (u. a. Paprika, Koriander) sowie Gewürzextrakte**Liefereinheit:** 10 Stück à 42 x 50 cm**FÜR KOCHPÖKELWAREN**

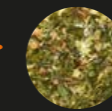
1. Folien unbedingt trocken verarbeiten! Feuchtigkeit ist zu vermeiden.
2. Form mit Würzfolie auslegen, Gewürzseite nach oben. Eine Kunststoffolie sollte untergelegt werden.
3. Fleisch auf die Würzfolie legen bzw. über den Füller in die Form geben. Anschließend die Folie einschlagen und die Form fest verschließen. Oder: die Fleisch-/Schinkenmasse in die Gewürzfolie einschlagen und anschließend im Vakuumbbeutel evakuieren.
4. Produkt kochen, anschließend ausformen bzw. aus dem Vakuumbbeutel nehmen, trocknen und Trägerfolie abziehen.
5. Verpacken, schneiden oder anderweitig weiterverarbeiten.

TIPP: Sie können auch bereits fertig gekochte Ware nachträglich mit einem Gewürzmantel versehen. Dazu die Oberfläche der fertigen Kochpökelerwaren anfeuchten, in die Würzfolie einschlagen und anschließend im Vakuumbbeutel evakuieren. Produkt zwei bis drei Tage gekühlt im Vakuumbbeutel belassen. Danach Folie entfernen, fertig!

FÜR VORGEGARTE WARE

(z. B. Bratenaufschnitt)

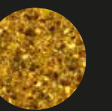
1. Folien auf jeden Fall trocken verarbeiten!
2. Gewürzfolie auslegen, Gewürzseite nach oben.
3. Fleisch auf die Würzfolie legen, die Folie zuschneiden und komplett um den Braten wickeln.
4. Anschließend vakuumieren, so dass Druck auf die Gewürzfolie ausgeübt wird.
5. Nach ca. einer Stunde auspacken und die Trägerfolie entfernen.
6. Vorteil bei allen Produkten: Das Gewürz haftet so fest am Produkt, dass die Ware mit der Aufschnittmaschine dünn aufgeschnitten werden kann.

TOLLE
KRÄUTERMISCHUNG**DEKOR-FOLIE GARTENKRÄUTER**
1195908-000

Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

Geschmack: Verschiedene Kräuter (u. a. Petersilie, Oregano, Schnittlauch)**Liefereinheit:** 10 Stück à 42 x 50 cm

TYPISCH CURRY

**DEKOR-FOLIE CURRY**
1195911-000

Dekormischung auf Trägermaterial zum Auflegen für Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitung.

Geschmack: Typischer Currygeschmack mit verschiedenen Gewürzen wie z. B. Kurkuma, Koriander, Knoblauch, Fenchel, Kümmel, Zwiebel und Chili sowie Gewürzextrakten**Liefereinheit:** 10 Stück à 42 x 50 cm

KOCHSCHINKEN-HERSTELLUNG IN SECHS SCHRITTEN

Unter den Kochpökelwaren ist und bleibt der Kochschinken der meistgekaufte Klassiker. Mit seinem hohen Proteinanteil und dem niedrigen Fettanteil kommt er auch in vielen Gerichten der modernen Küche zum Einsatz. RAPS bietet mit den richtigen Produkten und Kombinationsmöglichkeiten eine fein abgestimmte Auswahl, um den höchsten Qualitätsanforderungen Ihrer Kunden gerecht zu werden. Ob besonders geschmacksintensiv, mit perfekter Optik, optimaler Funktionalität oder bestechender Cleanness: Wir verstehen unser Handwerk.

1 FLEISCHAUSWAHL – DAS RICHTIGE ROHMATERIAL

Über die Qualität des Endproduktes entscheidet auch bei Kochpökelwaren das richtige Rohmaterial. Wichtige Aussagen hierüber liefert die pH-Wert-Messung 24 Stunden nach der Schlachtung (pH₂₄), gemessen im hinteren Teil der Oberschale.

- Ist der pH₂₄-Wert größer als 6,2, handelt es sich um DFD-Fleisch, das nur für kurzfristige Haltbarkeiten geeignet ist
 - Liegt der pH₂₄-Wert zwischen 5,7 und 6,2, ist das Fleisch gut geeignet. Dies ist normalerweise nach drei Tagen der Fall. Mit zunehmendem pH₂₄-Wert steigt das Wasserbindungsvermögen und damit die Ausbeute
 - Fleisch mit einem pH₂₄-Wert zwischen 5,3 und 5,6 ist wegen seiner PSE-Eigenschaften und der geringen Ausbeute weniger geeignet bis ungeeignet
- Obwohl das Fleisch aller Schlachttiere für die Herstellung von Pökelwaren genutzt werden kann, wird überwiegend Schweinefleisch verwendet. Ob rohe oder gegarte Pökelwaren – diese Anforderungen an das Rohmaterial sind identisch:
- Geringe Keimzahl für mikrobiologische Stabilität
 - Optimale Kerntemperatur zwischen 2 °C und 4 °C
 - Gute sensorische Fleischeigenschaften (Farbe, Geruch, Konsistenz)
 - Mindestens drei Tage alt und gut durchgekühlt

2 ZUSCHNITT – AUSBEUTE & SCHEIBENZUSAMMENHALT

Für einen besseren Scheibenzusammenhalt der Kochpökelwaren ist es wichtig, die Bindegewebsauflage vollständig zu entfernen. Werden Sehnenplatte und Fettspinne nicht entfernt, sind unschöne Anschnittflächen und mangelnder Scheibenzusammenhalt die Folge. Darauf sollten Sie achten:

- Fleischteile weitgehend von lockerem Fett und Bindegewebe befreien
- Schiere Oberfläche herstellen, um Eiweißaustritt zu ermöglichen
- Lymphknoten, Knorpel, dickere Sehneteile und Fettspinne entfernen
- Eine höhere Fettauflage verhindert den Eiweißaustritt und den Klebeeffer, was wiederum zu einem mangelnden Scheibenzusammenhalt führt

3 LAKE – INHALT UND HERSTELLUNG

Wichtige Kriterien für die Herstellung der Lake sind die Löslichkeit der Inhaltsstoffe, die richtige Dosierung sowie die richtige Temperatur bei Herstellung und Kühlung. Entscheidend für die optimale Löslichkeit der Lake, die unter hygienischen Bedingungen frisch angerührt wird, ist die richtige Reihenfolge des Lakeansatzes:

1. Wasser vorlegen
2. Spritzmittel vollständig auflösen
3. Salz zugeben und lösen
4. Eis zugeben und vollständig auflösen

Nach der Herstellung sollte die Laketemperatur zwischen 0 °C und -5 °C liegen.

4 LAKEINJEKTION – VERFAHREN UND EINSPRITZMENGE

Die Fleischteile werden sofort nach dem Anrühren der Lake gespritzt. Bewährt hat sich – auch hinsichtlich

des zeitlichen Aufwandes – das gängige Muskelspritzverfahren. Darauf kommt es an:

INJEKTION DER LAKE

- Hygiene des Nadelinjektors beachten
 - Optimale Geräteeinstellung (Hubfrequenz und Transportvorschub)
 - Enges Stichbild fördert eine gute Lakeverteilung
- ### LAKEVERTEILUNG UND VERMEIDUNG VON LOCHBILDUNG
- Bei Pökelautomaten den Vorgang mit einer engen Nadelstellung mehrmals wiederholen
 - Einspritzdruck von 1 bis maximal 2 bar wählen, da höhere Spritzdrücke zu Gewebszerreißen führen können

AUSBEUTE

- Eine höhere Einspritzmenge bei gleichem Endsalzgehalt verbessert die Ausbeute
- Kochpökelwaren mit hoher Ausbeute sollten entsprechend mit Steaker und/oder Tenderizer zusätzlich behandelt werden; dadurch werden eine entsprechende Lockerung und Mürbe des Fleisches erreicht

5 TUMBELN & FORMEN – ZART UND GLEICHMÄSSIG GEPÖKELT

Die mechanische Unterstützung des Muskelspritzverfahrens durch Poltern unter Vakuum (Massieren oder Tumbeln) lockert die Muskulatur, erhöht so die Lakeaufnahme und fördert die gleichmäßige Lakediffusion im gesamten Teilstück. Die Muskelfasern werden dadurch aufgeschlossen, es tritt mehr Eiweiß aus und steht zum Verkleben zur Verfügung. Die Pökelfstoffe verteilen sich besser und das Endprodukt wird zarter, bevor es mit Hilfe von Folien, Formen, Netzen und Faserhüllen in Form gepresst wird.

TUMBLER-EINFLUSSFAKTOREN

Konstruktion des Tumblers, Oberflächenbeschaffenheit des Innenmantels, Befüllungsgrad, Tumbelprogramm, Umdrehungszahl, Wegstrecke, Arbeit/Pausenintervall, Gesamtprozesszeit, Temperaturverlauf

6 ERHITZEN & ABKÜHLEN – GESCHMACK UND WIRTSCHAFTLICHKEIT

Je nach Erhitzungsverfahren gilt es, bei der Herstellung von Kochpökelwaren verschiedene Dinge zu beachten.

WASSER- ODER DAMPFBAD

Das Kaliber und die Temperatur bestimmen die Brühdauer des Kochschinkens. Als optimale Methode – in Bezug auf Geschmack und Wirtschaftlichkeit – erweist sich das schonende Garen bei Temperaturen, die 75 °C nicht wesentlich überschreiten. Auf diese Weise werden Garverluste, geschmackliche Einbußen und kochbedingte Schäden minimiert.

STUFENKOCHUNG

Die Stufenkochung ist eine besonders schonende Gar-

methode, die sich vor allem für große Kaliber eignet und Kochschäden reduziert.

DELTA-T-KOCHUNG

Hier wird die Kammertemperatur während der Garzeit ständig an die Kerntemperatur angepasst. Delta-T steht für die Differenz zwischen erreichter Kern- und Wasser-/Dampf Temperatur. Empfohlen wird die schonendste Art der Kochschinkenherstellung mit einer Delta-T-Kochung von 25 °C und einer maximalen Kochtemperatur von 70 °C.

GAREN MIT HEISSLUFT

Das Garen in trockener Atmosphäre mit entsprechender Luftfeuchtigkeit kommt z. B. beim Einsatz von Faserhüllen zur Anwendung.

ABKÜHLUNG

Weil die Kerntemperatur nach dem Kochvorgang noch um einige Grad ansteigt, ist das Erzeugnis nach dem Erhitzungsverfahren zügig zu kühlen. Die Ware sollte 24 Stunden auskühlen. Anschließend kann sie ggf. geräuchert werden.

JAMBO-LAK GOLD 1000770-015

Unser Klassiker unter den flüssigen Schinkenspritzmitteln.

Gebinde: Kanister à 14 l



WÜRZLAKE FÜR KOCHSCHINKEN (OHNE PHOSPHAT) Rezeptnummer: 5504786

LINK www.myrazept.de/recipes/87

RA-LAK LIQUID RPM 1710080-001

Flüssiges Spritzmittel mit pH-Wert-Stabilisierung über optimale Phosphat-Komposition.

Gebinde: Kanister à 14 l



WÜRZLAKE FÜR KOCHSCHINKEN TYP SPARGEL Rezeptnummer: 5507543

LINK www.myrazept.de/recipes/16411

ALLE WOLLEN GRILLEN!

Deutschland ist heiß aufs Brutzeln.

Grillen ist längst mehr als ein reines Familienevent und genießt vielerorts bereits Kult-Hobby-Status. Die Bratwurst ist dabei nach wie vor das höchste Gut des ambitionierten Grillers und das Aushängeschild seines handwerklichen Könnens. Dabei sind regionale Produkte, z. B. original Thüringer Majoran, genauso gefragt wie ausgefallene Varianten. Wir empfehlen: die 68er-Würzung mit Hanfnuss und Schwarzkümmelsamen.

68ER BRATWURST-WÜRZUNG 1717540-001

Streifähige Würzung zur Verwendung sowohl für grobe als auch für feine Bratwürste, aber auch für verschiedene Brühwurstsorten.

Geschmack: Aromatisch mit Hanfnuss, Schwarzkümmelsamen und Sesam

Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

FEINE GEBRÜHTE BRATWURST 68ER

Rezeptnummer: 5507349

[LINK www.myrazept.de/recipes/12653](http://www.myrazept.de/recipes/12653)

THÜRINGER ROSTBRATWURST F+F 1000532-009

Streifähiger Compound ohne Phosphat für grobe Bratwurst mit Frische- und Farbstabilisator.

Geschmack: Aromatisch-würzig mit Pfeffer, Kümmel, Koriander, Ingwer, Macis und Majoran

Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

BRATWURST, MAJORANGRILLER GROB

Rezeptnummer: 5500424

[LINK www.myrazept.de/recipes/927](http://www.myrazept.de/recipes/927)

DER KLASSIKER: KALBSBRATWURST



UNSER NEUER STAR: 68ER

BRATWURST F+F MIT ZITRONE 1000510-005

Streifähiger Compound ohne Phosphat für feine Bratwurst mit Frische- und Farbstabilisator.

Geschmack: Aromatisch-fruchtig mit Ingwer, Macis, Muskat, Pfeffer und Zitrone

Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

KALBSBRATWURST MIT SCHWEINEFLEISCH

Rezeptnummer: 5500391

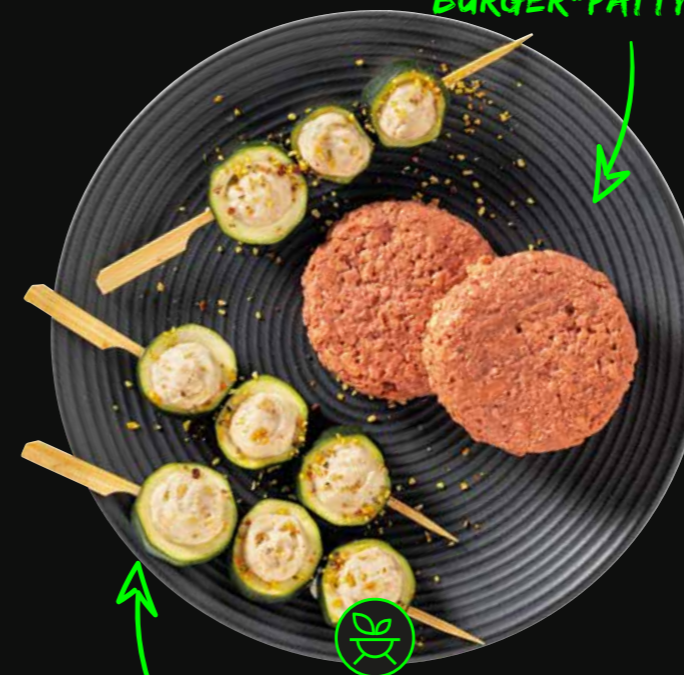
[LINK www.myrazept.de/recipes/2951](http://www.myrazept.de/recipes/2951)

DER BURNER: MAJORANGRILLER

KEIN FLEISCH, KEIN PROBLEM



HAMMER-WÜRZIG: PFLANZENBASIERTES BURGER-PATTY



GENIAL FRUCHTIG: ZUCCHINISPIESS VEGAN

PLANTFIX BURGERPATTY 1715802-001

Komplettmischung für pflanzenbasierte Burgerpattys auf Erbsenprotein-Basis.

Geschmack: Würzig-rauchig mit Zwiebel- und Pfeffernote

Gebinde: 770 g Beutel

PFLANZENBASIERTES BURGER- PATTY MIT ERBSENPROTEIN

Rezeptnummer: 5507174

[LINK www.myrazept.de/recipes/8598](http://www.myrazept.de/recipes/8598)

Mit unseren veganen und vegetarischen Rezepturen für mehr Vielfalt und Toleranz auf dem Grill.

Hilfe, die Vegetarier kommen! Mit dieser Angst ist, auch dank RAPS, längst Schluss. Mit kreativen Ideen und einer Vielzahl an vegetarischen sowie veganen Produkten bieten wir immer leckere Alternativen. Somit ist egal, wer zum nächsten Grillfest kommt – es wird garantiert lecker!

SO EINFACH GEHT'S



TIPP: Damit die Produkte nicht am Grillrost kleben, sollte dieser vorher eingeölt werden und nicht zu heiß sein.

PLANTFIX CHICKEN STYLE 1717438-001

Komplettmischung zur Zubereitung von pflanzenbasierten Nuggets, Schnitzeln, verschiedenen Formen und Füllungen auf Erbsenprotein-Basis.

Geschmack: Hellbeige Farbe mit charakteristischem Huhngeschmack

Gebinde: 800 g Beutel

ZUCCHINISPIESS VEGAN MIT ERBSENPROTEIN

Rezeptnummer: 5507459

[LINK www.myrazept.de/recipes/15108](http://www.myrazept.de/recipes/15108)

24/7: FLEISCH RUND UM DIE UHR

Verkaufsautomaten bieten die perfekte Lösung, wenn es darum geht, Kunden auch nach Ladenschluss, an Feiertagen oder an Wochenenden satt und glücklich zu machen – und Ihren Umsatz mit geringem Aufwand ohne zusätzliche Personalkosten zu steigern.

UNSER TIPP: ANGEBOT ZU JEDER JAHRESZEIT

Zum Beispiel in der Grillsaison: Nutzen Sie Verkaufsautomaten als perfekte Möglichkeit, Bestands- und Neukunden jederzeit mit Produkten für das perfekte BBQ zu versorgen – von klassischen Würsten oder marinierten Steaks bis hin zu trendigen Fleischalternativen, Beilagen und Dips.

VAKUUMVERPACKUNGEN SIND EINFACH UND PLATZSPAREND, HALTEN FRISCH UND EIGNEN SICH FÜR GANZ BESONDERE PRODUKTE AUS DEM SMOKER, DUTCH OVEN ODER SOUS-VIDE-GARER. AUCH SCHALEN, STAND- UND SCHRUMPFBEUTEL KÖNNEN VERWENDET WERDEN.

WAS SIE BRAUCHEN:

- Rezepturen mit allen Herstellungsschritten
- ansprechendes, möglichst nachhaltiges Verpackungsmaterial
- attraktives POS-Marketing
- Etikettierungs-Software

myRAzept
MACHT DIE NÄHRWERT-
UND QUID-BERECHNUNG
EINFACH ZUVERLÄSSIG:
MYRAZEPT.DE

VON RAPS PASST DAZU:

FÜR DEN GESCHMACK

· 1000693 MARINOX CAPRI
Mediterran/tomatig



· 1000669 MARINOX KNOBLI
Würzig, Kräuter-/Knoblauch-Note



· 1000596 KULMBACHER BIERMARINADE
Herb/würzig



FÜR DIE HALTBARKEIT

· 1000794-010 RA FRISCH

· 1714136-001 FRISCH TOTAL AL

WICHTIG:

- Richtlinien zur Personal- und Raumhygiene (LMKV und LMIV für Verkaufsautomaten) beachten
- ausschließlich Frischware verwenden
- Produktkühlung unter 4 °C halten
- Beschädigungen durch spitze Knochen oder Spieße vermeiden
- mögliche Kreuzkombination durch Obst und Gemüse bedenken



GILDE VISION – BESTE WARE, JEDERZEIT

Der Verkaufsautomat Gilde Vision bietet alle Möglichkeiten, regionale Handwerksqualität rund um die Uhr anzubieten.

GARANTIERTE FRISCHE

Ein Temperaturspektrum von +3 bis +12 °C sorgt für Qualität, frisch vom Metzger.

OPTIMALE PRODUKTPRÄSENTATION

Ihr Gilde Vision kann individuell gestaltet werden und rückt Ihre Ware hinter UV-geschütztem Glas in bestes LED-Licht.

FLEXIBLE BEZAHLARTEN

Ihre Kunden werfen Münzen und Scheine ein oder zahlen mit Karte – alles ist möglich.

INTUITIVE STEUERUNG

Für Kunden komfortabel bedienbar, für Sie dank einer eigenen Software einfach zu kontrollieren.

[www.zentrag.de/
verkaufsautomat-gilde-vision](http://www.zentrag.de/verkaufsautomat-gilde-vision)



DAS RUDEL DURFTE JUBELN.

WBCTM
WORLD BUTCHERS'
CHALLENGE

SACRAMENTO 2022



Das Team Germany des Metzgerhandwerks, das Butcher Wolfpack, triumphiert bei der World Butchers' Challenge 2022 in Sacramento.

„Für das ehrbare Handwerk der Metzger“: Am Samstag, den 03.09.2022 trat das Team um Kapitän Dirk Freyberger, Jörg Erchinger, Michael Moser, Matthias Endrass, Jürgen Reck und Katharina Bertl im Golden 1 Center Sacramento, in dem sonst die Basketballer der Sacramento Kings spielen, gegen Teams aus 13 Nationen an. Darunter namhafte Gegner aus Irland, Neuseeland, Australien, Frankreich, Italien oder den USA. Seit 2019 hatte sich das Team akribisch auf diesen Tag vorbereitet.

In der vorgegebenen Zeit von dreieinhalb Stunden mussten ein halbes Rind, ein halbes Schwein, ein ganzes Lamm und fünf Hähnchen zerlegt und zu Produkten verarbeitet werden. Echter Hochleistungssport. Unter dem Motto „Oktoberfest“ wurden in einem kleinen Festzelt Steaks, Braten, Spezialitäten und Cuts präsentiert. Ein Bratenspieß drehte sich im Zelt und sogar einen kleinen Ofen hatte das Team dabei, um direkt vor Ort einen Leberkäse zu backen. Im Anschluss wurden die Produkte von 14 Kampfrichtern bewertet und verkostet. Im Sacramento Memorial Auditorium wurden am Sonntagabend (Ortszeit) schließlich die Sieger verkündet. Besonders cool: Sie sicherten sich den Titel für die beste Rinderbratwurst und Gourmetbratwurst – natürlich mit den Gewürzen von RAPS – und Teammitglied Michael Moser wurde in das All Star Team der Metzger-WM gewählt.



WBC World
WORLD BUTCHERS' CHALLENGE Champion

Sacramento 2022

„Das gesamte Team hat auf den Punkt die perfekte Leistung abgerufen. Dass uns in dieser bewegten Zeit ein solcher Triumph gelungen ist, macht uns unfassbar stolz. Hinter diesem Erfolg steckt sehr viel Arbeit. Ich danke allen, die das möglich gemacht haben, allen voran unseren Sponsoren, allen Unterstützern und unseren Familien“, so Teamkapitän Dirk Freyberger, der nach der Siegerehrung sichtlich bewegt war. Auch Teammanager Werner Braun aus Wiedenzhausen ließ seinen Emotionen freien Lauf. „Dieser Sieg bedeutet so viel für unser deutsches Metzgerhandwerk, ich kann es noch nicht glauben, dass uns das gerade gelungen ist“, so Braun mit Tränen in den Augen.

Als stolzer Sponsor gratuliert RAPS dem Team zu diesem beeindruckenden Erfolg! Weiter so!

DIE MANNSCHAFT



**KATHARINA
BERTL**



**MATHIAS
ENDRASS**



**JÖRG
ERCHINGER**



**DIRK
FREYBERGER**



**MICHAEL
MOSER**



**JÜRGEN
RECK**

UNSERE WELTMEISTER- PRODUKTE

So sehen Sieger aus: Mit diesen meisterhaften Produkten, die mit typischer RAPS-Qualität überzeugen und sicher auch in Ihrer Theke zum Erfolg beitragen, gelang der Sieg bei der Metzger-WM. Weltmeisterlicher Geschmack garantiert!

SENATOR GOLD 1000232-011

Würzmittel für Brühwurst, u. a. für Aufschnitt, mit Pfeffer, Koriander, Ingwer und Macis.

Zugabe: 4 g/kg
Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

MÜNCHNER WEISSWURST WÜRZUNG 1000540-005

Würzmittel für Brühwurst, u. a. für Weißwurst und Gelbwurst, mit Pfeffer, Koriander, Ingwer und Macis.

Zugabe: 3-4 g/kg + Speisesalz
Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

TRIUMPHATOR 1000487-007

Würzmittel für Brühwurst, u. a. für Fleischkäse und Aufschnitt, mit Pfeffer, Koriander, Ingwer und Muskat.

Zugabe: 6 g/kg
Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

NÜRNBERGER ROSTBRATWURST WÜRZUNG 1000530-009

Würzmittel für Bratwurst mit Pfeffer, Kümmel, Koriander und Majoran.

Zugabe: 6 g/kg + Speisesalz
Gebinde: Tresorbeutel à 1 kg

FLEISCHKÄSE WÜRZIG

Rezeptnummer: 5507541 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
3,5 kg	S 3 – grob entfettetes Schweinefleisch mit 10% sichtbarem Fett
1,5 kg	R 3 – grob entsehntes Rindfleisch mit 10% sichtbarem Fett
2,5 kg	S 9 – Fettabschnitte
2,5 kg	Eis

ZUGABE	
180 g	Nitritpökelsalz
50 g	RAPHOS PLUS (1000790)
60 g	TRIUMPHATOR (1000487)
10 g	GLUTALIN (1000611)
5 g	THÜRINGER MAJORAN GEREBELT (1000830)

HERSTELLUNG

1. Fleisch- und Fettmaterial getrennt auf 3 mm wolfen.
2. Magerfleisch mit **RAPHOS PLUS** kurz ankuttern und Nitritpökelsalz zugeben.
3. Mit 1/3 Eis im Schnellgang bis ca. 3 °C weiter kuttern.
4. Fettmaterial, Gewürze und restliches Eis in 2 Teilmengen einarbeiten.
5. Kutterendtemperatur mindestens 12 °C.
6. In gefettete Formen füllen und backen bei 120 °C auf eine Kerntemperatur von 72 °C.

LINK www.myrazept.de/recipes/16359

FRÄNKISCHE BRATWÜRSTEL, GROB

Rezeptnummer: 5500335 / für 10 kg

MENGE	BEZEICHNUNG
3,5 kg	S 2 – sehnensches Schweinefleisch mit 5% sichtbarem Fett
3,5 kg	S 4 – mageres Bauchfleisch mit 25% sichtbarem Fett
2,8 kg	S 5 – fettes Bauchfleisch mit 60% sichtbarem Fett
200 g	Eiswasser

ZUGABE	
180 g	Speisesalz
60 g	NÜRNBERGER ROSTBRATWURST WÜRZUNG F+F (1000530)
10 g	GLUTALIN (1000611)
10 g	THÜRINGER MAJORAN GEREBELT (1000830)

HERSTELLUNG

1. Sämtliche Materialien mit Gewürzen und Zutaten vermengen.
2. Auf 3 mm oder 5 mm wolfen und gründlich durchmengen.
3. Füllen in dünne Schafsaitle, Kal. 18/20 und portionieren auf 6-8 cm Länge.

LINK www.myrazept.de/recipes/915

MÜNCHENER WEISSWURST

Rezeptnummer: 5503149

LINK www.myrazept.de/recipes/1344

AUFSCHNITTBRÄT OHNE RINDFLEISCH

Rezeptnummer: 5500530

LINK www.myrazept.de/recipes/3723

UNSERE KNUSPER- KRUSTEN WAREN AUCH DABEI

KNUSPERKRUSTE KNOBLAUCH-PFEFFER 1718815-001

Paste zum Überbacken für Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch aller Art.

Geschmack: Würzig-pfeffrig mit feiner Knoblauchnote
Gebinde: Eimer à 2,5 kg

KNUSPERKRUSTE TOMATINO 1718818-001

Paste zum Überbacken für Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch aller Art.

Geschmack: Aromatisch-tomatig mit typischer Basilikumnote
Gebinde: Eimer à 2,5 kg

KNUSPERKRUSTE GARTENKRÄUTER 1718816-001

Paste zum Überbacken für Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse.

Geschmack: Feine, aromatische Kräutermischung
Gebinde: Eimer à 2,5 kg



WIR BERATEN SIE GERNE

DE

TEL. 0800 / 4398379
 FAX 0800 / 7277329
 MAIL bestellservice@raps.com

AT

TEL. 06219 / 7557 0
 MAIL verkauf@raps.at

CH

TEL. 071 955 99 10
 MAIL info_schweiz@raps.com

OPTIMALES ARBEITSKLIMA FÜR IHRE FÜSSE.

Leichte und atmungsaktive Arbeitsschuhe sind entscheidend, wenn Sie täglich viele Stunden lang stehen und gehen.

Mit seitlicher Perforation für eine hohe Atmungsaktivität



Rutschhemmende Laufsohle. Leicht, flexibel und strapazierfähig

Strapazierfähiges und atmungsaktives Permair®-Leder

SIKA

Erhältlich auf: www.batania.de

BATANIA
 SPEZIELLES GIBT'S BEIM SPEZIALISTEN

IMPRESSUM

Herausgeber
V.i.S.d.P.:
 RAPS GmbH & Co. KG
 Adalbert-Raps-Straße 1
 95326 Kulmbach

Redaktion
 RAPS GmbH & Co. KG

Spring,
 Brandideas GmbH

Gestaltung
 Spring,
 Brandideas GmbH
 Kieffholzstraße 1
 12435 Berlin

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.
 02/2023