

# BRÜHWURST

PRODUKTKATALOG



PERFORMANCE INSIDE



# BRÜHWURST

Brühwürste erfreuen sich in Deutschland besonderer Beliebtheit – laut dem Deutschen Fleischerverband entfielen im Jahr 2017 von den 29,4 Kilogramm Wurst- und Fleischwarenverzehr pro Kopf 15 Kilogramm auf Brühwurst (inkl. Würstchen und Bratwurst). Eine derart ausgeprägte Präferenz ist einmalig in Europa – ähnlich wie die regionale Vielfalt, die über 1.500 verschiedene Wurstsorten und sonstige Fleischerzeugnisse umfasst.

Zu den beliebtesten Brühwurstsorten der Deutschen gehören neben der Bratwurst die Fleischwurst und Lyoner, gefolgt von Schinken- oder Jagdwurst, Bierschinken und Fleisch- beziehungsweise Leberkäse. Solche Sortenvielfalt erfordert eine entsprechend breite Produktpalette, die wir Ihnen bei RAPS bieten.

## INNOVATIVE IDEEN & KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

In unserem umfassenden Produktkatalog finden Sie besondere Kreationen für eine schnelle, einfache und wirtschaftliche Herstellung der vielen beliebten Klassiker. Ob hochqualitative Würzungen, technologische Zusatzstoffe oder Wursthüllen von dezent bis farbenfroh: Wir bei RAPS bieten Ihnen Lösungen für jeden Schritt der Wurst- und Fleischwarenherstellung, damit Ihr Endprodukt immer überzeugt.



# INHALT

<b>WÜRZMISCHUNGEN</b>	<b>04</b>
Würstchen/Ringware	05
Aufschnitt	08
Gelbwurst/Weißwurst	10
Leberkäse/Fleischkäse	11
Bratwurst	12
Halbdauerwaren	14
<b>GEWÜRZE &amp; KRÄUTER</b>	<b>16</b>
Rohgewürze (Bio & Standard)	16
Kräuter	19
Gemüse-Mischungen	19
<b>TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE</b>	<b>20</b>
Emulgatoren	21
Farbstoffe	21
Frischhaltemittel	21
Kutterhilfsmittel	22
Umrötehilfsmittel	24
Zuckerstoffe & Bindesysteme	25
Geschmacksverstärker / Geschmacksverbesserer	25
<b>WURSTHÜLLEN</b>	<b>26</b>
RAPRO Modern	27
RAPRO Körnli Lyoner	29
RAPRO Mortadella	29
RAPRO Pepperito	29
ALPHA RAUCH	29
RANAT (HFD-Kranz)	29
<b>ERLÄUTERUNGEN &amp; INDEX</b>	<b>30</b>

# WÜRZMISCHUNGEN

- Würstchen/Ringware
- Aufschnitt
- Gelbwurst/Weißwurst
- Leberkäse/Fleischkäse
- Bratwurst
- Halbdauerware



## SO MUSS WURST SCHMECKEN.

Mortadella, Bratwurst, Wiener Würstchen: All diese Spezialitäten zählen zu der Kategorie Brühwurst – und doch könnten sie nicht unterschiedlicher sein. Diese Vielfalt erfordert eine entsprechend breite Palette an Würzungen. Mit unserem umfassenden Sortiment an Würzrichtungen können Sie jeder Wurst ihre charakteristische Geschmacksnote verleihen. Für die Herstellung unserer Würzungen nutzen wir ausschließlich beste Rohstoffe – nur so entsteht Qualität, die man schmeckt.

### VORTEILE

- Maßgeschneiderte Lösungen für vielfältige Produkte
- Vereinfachung der Arbeitsvorgänge durch Combi-Produkte
- Breite Produktpalette für große Sortenvielfalt



# WÜRSTCHEN/ RINGWARE

Beliebt bei Groß und Klein – Würstchen stehen für Convenience und herzhaften Genuss.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>						
1036749-001	BIO DEBREZINER/CABANOSSI	Bio-Paprika, Bio-Koriander, Bio-Kümmel, Bio-Pfeffer, Bio-Knoblauch, Bio-Zwiebel	Rot	16 g	Beutel 1 kg	E A G
1038461-001	BIO KNACKER/FRANKFURTER	Bio-Pfeffer, Bio-Zwiebel, Bio-Koriander, Bio-Knoblauch, Bio-Kümmel, Bio-Paprika	Orange	5 g	Beutel 1 kg	E A H G
1034395-001	BIO WIENER/JAUSENWURST	Bio-Pfeffer, Bio-Knoblauch, Bio-Kümmel, Bio-Koriander, Bio-Zwiebel	Braun	8 g	Beutel 1 kg	E A G
1000253-001	BOCKWURST	Paprika, Pfeffer, Koriander, Muskat, Ingwer	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621 A H G
1000254-005	DEBREZINER	Paprika, Chili, Kümmel, Knoblauch	Rot	12 g	Beutel 1 kg	E 621 A H G
1000251-003	FLEISCHWURST 251 Enthält: SENF	Muskat, Ingwer, Pfeffer	Beige	4–5 g	Beutel 1 kg	E 621 H G
1000241-006	FLEISCHWURST IDEAL Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Macis, Brühe, Knoblauch	Beige	5 g	Beutel 1 kg	E 621 H
1000250-003	FLEISCHWURST INTENSIV	Pfeffer, Muskat, Koriander, Zwiebeln, Brühe, Knoblauch	Beige	2 g	Beutel 1 kg	E A H G
1000261-001	FLEISCHWURST SUPER Enthält: SENF	Pfeffer, Macis, Brühe, Knoblauch	Beige	4–5 g	Beutel 1 kg	E 621 H
1000247-006	FLEISCHWURST TOP Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Koriander, Zwiebeln, Brühe, Knoblauch	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621, E 627, E 631 H
1691143-001	FLEISCHWURST TOP OZG	Pfeffer, Muskat, Koriander, Zwiebeln, Brühe, Knoblauch	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E A H G

# WÜRSTCHEN/RINGWARE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>							
1000245-001	<b>FRANKFURTER FLEISCHWURST</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Macis, Knoblauch	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000244-005	<b>FRANKFURTER RINDSWURST</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Macis, Koriander, Ingwer, Knoblauch	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000271-008	<b>GOLDWÜRSTCHEN</b>	Pfeffer, Muskat, Paprika	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1035578-001	<b>GOLDWÜRSTCHEN OZG</b>	Pfeffer, Koriander, Paprika, Ingwer	Orange/ Rot	3 g	Beutel 1 kg		
1000242-008	<b>MATADOR</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Paprika, Muskat	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000272-003	<b>NEUES WIENER</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Paprika	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000258-001	<b>NÜRNBERGER STADTWURST</b>	Pfeffer, Muskat, Majoran	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1039365-001	<b>PURELINE FLEISCHWURST OZG</b>	Muskat, Koriander, Pfeffer, Ingwer	Beige	5 g	Beutel 1 kg		
1039367-003	<b>PURELINE WIENER OZG</b>	Ingwer, Pfeffer, Muskat, Koriander, Paprika	Rötlich	6 g	Beutel 1 kg		
1000260-001	<b>REGENSBURGER KNACKWURST</b>	Pfeffer, Muskat, Majoran	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000269-002	<b>RHEINISCHE FLEISCHWURST</b> Enthält: SENF	Muskat, Pfeffer, Paprika	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1704792-001	<b>WIENER/BOCKWURST EXTRA</b>	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika	Orange/ Rot	4 g	10x Beutel 1 kg		
1000277-012	<b>WIENER GOLD</b>	Muskat, Pfeffer, Ingwer, Koriander	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	

## WISSENSWERTES

Die Zugabe von **Nitritpökelsalz (NPS)** und **Umröthilfsmitteln** (im Kutterhilfsmittel i.d.R. enthalten) ermöglicht eine optimale Umrötung der Fleischwaren. Durch den Abbau zu Stickstoffmonoxid und die Verbindung mit dem vorhandenen Muskelfarbstoff Myoglobin entsteht das typische Pökelrot, das anschließend durch Erhitzung stabilisiert wird.

# WÜRSTCHEN/RINGWARE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>							
1000287-007	<b>WIENER ROT</b>	Pfeffer, Paprika, Muskat, Ingwer	Rot	4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000280-002	<b>WIENER WÜRSTCHEN</b> Enthält: SENF/SELLERIE	Pfeffer, Muskat, Koriander, Ingwer, Paprika, Knoblauch	Rot	4 g	Beutel 1 kg	E 621, E 627, E 631	
1000283-007	<b>WÜRSTCHEN INTENSIV</b>	Pfeffer, Paprika, Koriander	Rötlich	2 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000285-009	<b>WÜRSTCHEN INTENSIV OZG</b>	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel, Knoblauch	Rötlich	2 g	Beutel 1 kg		
<b>COMBI-PRODUKTE – STREUFÄHIG</b>							
1000279-004	<b>WÜRSTCHEN COMBI</b> Inkl. Phosphat, Emulgator und Umrötung	Pfeffer, Muskat, Paprika	Rötlich	10 g	Beutel 1 kg	E 300, E 450, E 471, E 621	

## WISSENSWERTES

**Brühwurst** ist die Sammelbezeichnung für Wurstarten, bei deren Herstellung rohes Fleisch zunächst mit Wasser- oder Eiszugabe ganz oder teilweise aufgeschlossen wird und anschließend durch eine Hitzebehandlung (Brühen, Braten, Backen oder auf andere Weise) das Muskeleiweiß ganz oder teilweise gerinnt. Hierdurch entsteht eine feste Struktur, welche die Wurst schnittfest macht.

**Brühwürste können gemäß den deutschen Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse grob in vier Gruppen unterteilt werden:**

- Brühwürstchen (Wiener Würstchen, Debreziner, Bockwurst, gebrühte Bratwurst)
- Brühwurst, fein zerkleinert (Lyoner, Gelbwurst, Leberkäse, Fleischwurst)
- Grobe Brühwurst (Jagdwurst, Bierwurst, gebrühte Krakauer, grobe Schinkenwurst)
- Brühwurst mit Einlagen (Bierschinken, Schinkenpastete)

**Brühwursthalbfabrikate** sind Würste, die roh in den Verkehr gebracht werden, aber dazu bestimmt sind, vor dem Verzehr durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelt zu werden. Dazu gehören frische Bratwurst und roher Leberkäse zum Selbstbacken.



# AUFSCHNITT

Aufschnitt bringt in seiner ganzen Vielfalt Abwechslung aufs Brot – ob Mortadella, Bierschinken oder Lyoner: Erst die Würzung macht den typischen Geschmack dieser Spezialitäten aus.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>							
1704790-001	AUFSCHNITT EXTRA	Pfeffer, Macis, Ingwer, Kardamom, Koriander	Beige	4 g	10x Beutel 1 kg		E A M G
1000225-006	AUFSCHNITT INTENSIV Enthält: SENF	Pfeffer, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch	Beige	2 g	Beutel 1 kg	E 621	M
1000281-004	AUFSCHNITT INTENSIV OZG Enthält: SENF	Pfeffer, Koriander, Ingwer	Beige/ Braun	2 g	Beutel 1 kg		E M G
1000217-001	AUFSCHNITT WÜRZUNG 217 Enthält: SENF	Koriander, Pfeffer, Ingwer	Hell	4–5 g	Beutel 1 kg	E 621	M
1000200-002	BIERSCHINKEN Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Koriander, Ingwer	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	M
1838560-001	BIO EXTRA / AUFSCHNITT	Bio-Pfeffer, Bio-Zwiebel, Bio-Knoblauch, Bio-Koriander, Bio-Ingwer	Beige	5,5 g	Beutel 1 kg		E A G
1000231-006	DELIKATELLA GOLD Enthält: SENF	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Macis	Hellbraun	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	M
1000236-004	DOMINATOR GOLD	Pfeffer, Macis, Kardamom, Ingwer	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621, E 627, E 631	A M G
1000229-002	IMPERATOR GOLD	Pfeffer, Ingwer, Macis	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	A M
1000221-006	JAGDWURST Enthält: SENF	Pfeffer, Koriander, Kümmel, Paprika, Knoblauch	Braun	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	M

# AUFSCHNITT

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>							
1000248-002	LYONER/MORTADELLA	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander	Bräunlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	A M
1000243-001	PEPPER-TOP	Pfeffer, Macis, Zwiebeln, Ingwer, Koriander	Beige	4 g	Beutel 1 kg		E A M G
1000205-003	POWER-WÜRZUNG	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Muskat, Knoblauch	Beige	6–7 g	Beutel 1 kg	E 621	A M
1000240-001	PRIMATOR Enthält: SENF	Muskat, Pfeffer, Ingwer	Rötlich/ Braun	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	M
1039364-001	PURELINE AUFSCHNITT OZG	Pfeffer, Koriander, Muskat	Hell/ Beige	6 g	Beutel 1 kg		E A M G
1039608-001	PURELINE BRÜHWURST OZG	Macis, Pfeffer, Koriander, Zwiebel	Hell/ Beige	5 g	Beutel 1 kg		E A M G
1000234-003	SCHINKENWURST EXTRA	Pfeffer, Koriander, Macis, Ingwer, Paprika	Rötlich	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	A M
1000232-011	SENATOR GOLD	Pfeffer, Macis, Koriander	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621	A M
1001166-005	SENATOR GOLD OZG	Pfeffer, Koriander, Ingwer, Macis	Beige	4 g	Beutel 1 kg		E A M G
<b>COMBI-PRODUKTE – STREUFÄHIG</b>							
1000218-005	AUFSCHNITT COMBI Inkl. Phosphat, Emulgator und Umrötung	Pfeffer, Ingwer, Macis	Hell	10 g	Beutel 1 kg	E 300, E 450, E 471, E 621	A M
1704791-001	AUFSCHNITT COMBI EXTRA Inkl. Phosphat und Umrötung	Pfeffer, Macis, Ingwer, Kardamom, Koriander	Beige	8 g	10 x Beutel 1 kg	E 300, E 450, E 451	A M G



# GELBWURST/ WEISSWURST

Diese Wurstspezialitäten werden mit Speisesalz hergestellt.  
Die typisch helle Farbe ist charakteristisch für diese Wurstarten.

# LEBERKÄSE/ FLEISCHKÄSE

Eine besonders in Süddeutschland und Österreich beliebte Brühwurst-  
sorte, die gebacken oder angebraten und gerne warm verzehrt wird.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>						
1034154-001	BIO MÜNCHNER WEISSWURST	Bio-Zwiebel, Bio-Ingwer, Bio-Koriander, Bio-Pfeffer, Bio-Lauch, Bio-Muskat, Bio-Kardamom	Beige	8,5 g	Beutel 1 kg	E A G
1000515-001	GELBWURST Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Macis	Beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621 H
1000516-001	GELBWURST MIT ZITRONE Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Macis, Zitrone	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621 H
1000540-005	MÜNCHNER WEISSWURST	Pfeffer, Macis, Koriander, Zitrone	Beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621 A H
1000544-002	WEISS-BLAU Für Weißwurst	Koriander, Pfeffer, Ingwer, Muskat	Beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621 A H

## TRADITIONELL BAYERISCH: DIE WEISSWURST

Mit süßem Senf, Brezel und Weißbier verzehrt, ist die Weißwurst eines der bekanntesten Münchner Schmankerl. Der Legende nach soll der Münchner Wirtsmetzger Sepp Moser vor über 150 Jahren zum ersten Mal diese Spezialität hergestellt haben, als er die üblichen Schafsaitleinlinge durch die dickeren Schweinedärme ersetzt hat. Die genaue Zusammensetzung der Weißwurst bzw. Münchner Weißwurst richtet sich nach den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Kalbsfleisch sollte auf jeden Fall einen bedeutenden Anteil einer guten Weißwurst ausmachen.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>						
1035542-003	BACKLEBERKÄSE OZG Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Zwiebeln, Ingwer	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E H G
1000481-007	BACKLEBERKÄSE/FLEISCHKÄSE Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Zwiebeln	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621 H
1838559-001	BIO - LEBERKÄSE	Bio-Zwiebel, Bio-Pfeffer, Bio-Koriander, Bio-Knoblauch, Bio-Kümmel, Bio-Lauch	Braun	8,5 g	Beutel 1 kg	E A H G
1039366-001	PURELINE FLEISCHKÄSE OZG	Koriander, Muskat, Ingwer, Pfeffer	Hell/ Beige	5 g	Beutel 1 kg	E A H G
1000487-007	TRIUMPHATOR	Pfeffer, Koriander, Bratzwiebeln, Brühe	Beige	6 g	Beutel 1 kg	E 621, E 627, E 631 A H
1703402-001	WÜRZUNG FÜR BAYERISCHEN BACKLEBERKÄSE Enthält: SENF	Muskat, Pfeffer, Ingwer	Rötlich	4 g	Beutel 1 kg	E 621 H
<b>COMBI-PRODUKTE – STREUFÄHIG</b>						
1000482-003	LEBERKÄSE COMBI Inkl. Phosphat, Emulgator und Umrötung	Pfeffer, Ingwer, Zwiebeln	Beige	10 g	Beutel 1 kg	E 300, E 450, E 471, E 621 A H

# BRATWURST

Keine andere Wurstsorte ist in Deutschland so beliebt wie die Bratwurst. Doch es gibt deutliche regionale Unterschiede bei der Herstellung und damit auch beim Geschmack, die wir selbstverständlich bei der Komposition unserer Würzungen berücksichtigen.

# BRATWURST

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN FÜR FEINE BRATWURST – STREUFÄHIG</b>							
1000511-002	<b>BRATWURST EXTRA</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Macis, Ingwer	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000512-005	<b>BRATWURST EXTRA MIT ZITRONE</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Macis, Zitrone	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000509-002	<b>BRATWURST F+F</b> Mit Ascorbinsäure	Pfeffer, Muskat, Ingwer	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1035025-002	<b>BRATWURST/ WEISSWURST F+F OZG</b> Mit Ascorbinsäure	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander, Zitrone	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 300	
1000518-001	<b>BRATWURST F+F 518</b> Mit Ascorbinsäure	Koriander, Ingwer, Pfeffer, Lauch, Zwiebel	Hell	6 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1000522-001	<b>BRATWURST F+F KOMPLETTWÜRZUNG</b> Mit Ascorbinsäure. Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Zitrone, Salz	Beige	30 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1000510-005	<b>BRATWURST F+F MIT ZITRONE</b> Mit Ascorbinsäure	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Koriander, Zitrone	Beige	3–4 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1000513-002	<b>BRATWURST IDEAL</b>	Pfeffer, Muskat, Ingwer	Beige	5 g	Beutel 1 kg	E 621	
1039369-001	<b>PURELINE BRATWURST OZG</b>	Muskat, Zwiebel, Ingwer, Koriander	Hell	5 g	Beutel 1 kg		
1039368-001	<b>PURELINE BRATWURST MIT ZITRONE OZG</b>	Muskat, Ingwer, Zitrone	Hell	5 g	Beutel 1 kg		
1000517-003	<b>RHENUS F+F</b> Mit Ascorbinsäure	Koriander, Pfeffer, Ingwer	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN FÜR GROBE BRATWURST – STREUFÄHIG</b>							
1000514-004	<b>BRATWURST DEFTI</b> Mit Ascorbinsäure	Pfeffer, Muskat, gerösteter Koriander	Rötlich	6–8 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1000520-002	<b>FRISCHE BRATWURST 520</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Zitrone	Beige	4–5 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000525-006	<b>GRILLBRATWURST/ WESTERNGRILLER</b>	Pfeffer, Ingwer, Zwiebeln, Kräuter, Brühe, Knoblauch	Braun	8–10 g	Beutel 1 kg	E 621	
1090880-001	<b>PURELINE ROSTBRATWURST</b>	Pfeffer, Kümmel, Majoran, Koriander	Grau/ Grün	6 g	Beutel 1 kg		
1000521-003	<b>ROSTBRATWURST</b> Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Majoran	Grau/ Grün	4–5 g	Beutel 1 kg	E 621	
1036105-001	<b>ROSTBRATWÜRSTL MIT ZITRONE PURE</b>	Pfeffer, Koriander, Kümmel, Ingwer, Muskat, Majoran	Braun	7 g	Beutel 1 kg		
1000508-004	<b>ROSTER</b>	Kümmel, Pfeffer, Koriander, Muskat	Beige	6 g	Beutel 1 kg	E 621	

## SPEZIALITÄTEN – STREUFÄHIG

1033995-001	<b>BIO BRATWÜRSTL</b>	Bio-Zwiebel, Bio-Koriander, Bio- Pfeffer, Bio-Kümmel, Bio- Muskat, Bio-Knoblauch, Bio-Kardamom	Braun	7 g	Beutel 1 kg		
1033615-001	<b>BURENWURST</b>	Knoblauch, Kümmel, Paprika, Koriander, Pfeffer, Majoran	Rot	7–8 g	Beutel 1 kg	E 621	
1037362-001	<b>KRAINER/KÄSEKRAINER</b>	Kümmel, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Pastinake, Chili	Braun	9–10 g	Beutel 1 kg		
1000530-009	<b>NÜRNBERGER ROSTBRATWURST F+F</b> Mit Ascorbinsäure	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Majoran	Grau/ Grün	6 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1000526-002	<b>THÜRINGER BRATWURST OHNE MAJORAN</b>	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Macis	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621	
1000532-009	<b>THÜRINGER ROSTBRATWURST F+F</b> Mit Ascorbinsäure	Pfeffer, Kümmel, Koriander, Majoran	Grau/ Grün	6 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	
1000533-007	<b>ZIGEUNERBRATWURST/MERGUEZ</b> Mit Ascorbinsäure	Paprika, Zwiebeln, Chili, Majoran, Knoblauch	Dunkelrot	20 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	

# HALBDAUERWARE

Die beliebten Klassiker in rustikaler Optik überzeugen mit langer Haltbarkeit und typisch intensivem Geschmack.



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
<b>WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG</b>							
1000257-013	ALPINI	Pfeffer, Kümmel, Knoblauch	Beige	6 g	Beutel 1 kg	E 621	A H
1000255-005	BIERWURST Enthält: SENF/SELLERIE	Pfeffer, Muskat, Ingwer, Kümmel, Knoblauch	Beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621, E 627, E 631	H
1836455-001	BIO POLNISCHE/KÄSEWURST MIT IDEALROT	Bio-Pfeffer, Bio-Knoblauch, Bio-Kümmel, Bio-Zwiebel, Bio-Koriander, Bio-Lauch	Braun	11 g	Beutel 1 kg	E 300	A G
1000130-002	CABANOSSY	Pfeffer, Paprika, Koriander, Kümmel, Knoblauch	Rot	7 g	Beutel 1 kg	E 621	A H
1000211-002	GÖTTINGER/BLASENWURST Enthält: SENF	Pfeffer, Koriander, Muskat	Beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621	H
1000215-002	KRAKAUER/KOCHSALAMI Enthält: SENF	Pfeffer, Muskat, Ingwer	Beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621	H
1039610-001	PURELINE ALPINI OZG	Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Koriander	Beige	6 g	Beutel 1 kg		E A H G
1000222-001	SALVATOR GOLD	Pfeffer, Muskat, Kümmel, Knoblauch	Beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621	A H



## WISSENSWERTES

**Brühwurst-Halbdauerwaren** sind wegen ihres ausgeprägten Aromas, ihrer schönen Farbe und ihrer guten Lagereigenschaften bei Verbrauchern sehr beliebt und werden vielfach anstelle von Rohwurst gewählt.

Zu den Brühdauerwürsten zählen Bierwurst, Krakauer, Göttinger, Tiroler und Kochsalami. Diese werden nach dem Füllen kurze Zeit getrocknet und bei heißen Temperaturen geräuchert. Beim Brühen oder Garen in heißer Atmosphäre werden Kerntemperaturen von 72-75 °C erreicht. Nach dem Abkühlen kann zur Oberflächenkonservierung auch noch nachgeräuchert werden. In einem Klimaraum oder mäßig temperierten Raum trocknen die Würste weiter ab und ihr  $a_w$ -Wert sinkt. Die gute Haltbarkeit kommt somit durch mehrere Konservierungseffekte zustande. Die Anwendung des Hürdenkonzeptes bewirkt, dass Halbdauerwaren auch ungekühlt für längere Zeit ohne Nachteile lagerfähig sind.

## DAS HÜRDENKONZEPT SCHAFFT SICHERHEIT

Bei Lebensmitteln kommen verschiedene Konservierungsverfahren zum Einsatz, um die Produkte stabil und sicher zu machen. Gängige Verfahren sind das Erhitzen, Kühlen, Gefrieren, Gefriertrocknen, Trocknen, Pökeln, Salzen, Zuckern, Säuern, Fermentieren und Räuchern. Für jedes dieser Verfahren gelten individuelle Kriterien, auch Hürden genannt:

- F-Wert** → hohe Temperatur/Erhitzung
- t-Wert** → niedrige Temperatur/Kühlung
- $a_w$ -Wert** → wenig verfügbares Wasser/Wasseraktivität
- pH-Wert** → ausreichende Säuerung
- Eh-Wert** → vermindertes Sauerstoffangebot/Redoxpotential
- pres.** = Konservierungsmittel

**Mikrobiologisch stabil werden Lebensmittel durch eine Kombination mehrerer Kriterien (Hürden). Der Hürdeneffekt veranschaulicht dies:**



Der Hürdeneffekt bewirkt, dass Mikroorganismen bestimmte Hürden nicht „überspringen“ können. Durch die Kombination mehrerer Hürden entstehen schließlich sichere, unüberwindbare Barrieren und somit mikrobiologisch sichere und stabile Lebensmittel (Brühwürste). Die sechsstufige Grafik veranschaulicht das Prinzip des Hürdeneffekts beispielhaft und vereinfacht dabei die Praxis, in der nicht alle Hürden immer gleich hoch sind.

Quelle: Richtwerte der Fleischtechnologie - F. Wirth, L. Leistner, W. Rödel

# GEWÜRZE & KRÄUTER

- Rohgewürze (Bio & Standard)
- Kräuter
- Gemüse-Mischungen

## FÜR DEN BESONDEREN GESCHMACK

Auswahl und Qualität der verwendeten Gewürze und Kräuter sind entscheidend für ein besonderes Geschmackserlebnis. Perfekt auf die Anforderungen bei der Brühwurstproduktion abgestimmt, bietet RAPS spezielle Rohgewürze, Kräuter und Gemüse-Mischungen aus aller Welt. Immer von höchster Qualität – auf Wunsch auch bio-zertifiziert – sorgt die Zugabe unserer Produkte für ansprechende Optik und verleiht mit frischen Noten individuelle Geschmacksprofile.



## GEWÜRZE & KRÄUTER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	
<b>ROHGEWÜRZE – BIO</b>				
	1037059-001 <b>BIO KNOBLAUCHFLOCKEN</b>	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1092002-001 <b>BIO KNOBLAUCHGRANULAT</b> 1836199-001	nach Geschmack	Dose 700 g Beutel 1 kg	E A H G
	1033974-001 <b>BIO KÜMMEL</b> ganz	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1033975-001 <b>BIO KÜMMEL</b> gemahlen	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1035244-001 <b>BIO PAPRIKAFLOCKEN MIXED</b>	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1033978-001 <b>BIO PETERSILIE</b> gerebelt	nach Geschmack	Beutel 500 g	E A H G
	1033979-001 <b>BIO PFEFFER SCHWARZ</b> gemahlen	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1035182-001 <b>BIO PFEFFER SCHWARZ</b> geschrotet	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1033980-001 <b>BIO PFEFFER WEISS</b> gemahlen	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
	1036364-002 <b>BIO RÖSTZWIEBEL</b> goldgelb geröstet Enthält: GLUTEN	nach Geschmack	Beutel 500 g	E H G
	1033981-002 <b>BIO ZWIEBELGRANULAT</b>	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G

# GEWÜRZE & KRÄUTER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	
	<b>1000818-003</b> CHILI geschrotet	nach Geschmack	Dose 340 g	
	<b>1000892-004</b> GRÜNER PFEFFER IN LAKE <b>1000893-002</b>	nach Geschmack	Dose 500 g Dose 1,75 kg	
	<b>1000866-006</b> KNOBLAUCHGRANULAT ca. 1 mm	nach Geschmack	Beutel 1 kg	
	<b>1000826-001</b> KÜMMEL <b>1000826-004</b> ganz	nach Geschmack	Dose 550 g Beutel 1 kg	
	<b>1000827-006</b> KÜMMEL gemahlen	nach Geschmack	Beutel 1 kg	
	<b>1000881-004</b> PAPRIKACHIPS GRÜN 1-3 mm	nach Geschmack	Beutel 500 g	
	<b>1000880-007</b> PAPRIKACHIPS ROT 1-3 mm	nach Geschmack	Beutel 500 g	
	<b>1000839-006</b> PAPRIKACHIPS MIXED ROT/GRÜN	nach Geschmack	Beutel 500 g	
	<b>1000862-005</b> PAPRIKAFLOCKEN GRÜN 9x9 mm	nach Geschmack	Beutel 1 kg	
	<b>1000861-007</b> PAPRIKAFLOCKEN ROT 9x9 mm	nach Geschmack	Beutel 1 kg	
	<b>1000815-005</b> PFEFFER SCHWARZ <b>1000815-003</b> gebrochen, 0,8-1,5 mm	nach Geschmack	Beutel 1 kg Sack 10 kg	
	<b>1000842-007</b> PFEFFER SCHWARZ <b>1000842-006</b> gemahlen	nach Geschmack	Beutel 1 kg Sack 20 kg	
	<b>1000844-006</b> PFEFFER WEISS <b>1000844-005</b> gemahlen	nach Geschmack	Beutel 1 kg Sack 20 kg	
	<b>1000849-001</b> PISTAZIEN <b>1000849-003</b> 1A, grün, ganz, geschält Enthält: SCHALENFRÜCHTE	nach Geschmack	Dose 700 g Beutel 1 kg	

# GEWÜRZE & KRÄUTER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	
	<b>1000874-004</b> RÖSTZWIEBELN gekibbelt Enthält: GLUTEN	nach Geschmack	Beutel 500 g	
	<b>1000850-001</b> SENFSAAT GANZ Enthält: SENF	nach Geschmack	Dose 800 g	
	<b>1000867-001</b> ZWIEBELGRANULAT <b>1000867-008</b> 2-3 mm, helle Qualität	nach Geschmack	Dose 450 g Beutel 1 kg	
<b>KRÄUTER</b>				
	<b>1000806-002</b> PETERSILIENBLÄTTER 1-2 mm	nach Geschmack	Beutel 500 g	
	<b>1000840-005</b> PETERSILIENBLÄTTER <b>1000840-004</b> geschnitten	nach Geschmack	Beutel 500 g Sack 8 kg	
	<b>1000830-005</b> THÜRINGER MAJORAN <b>1000830-003</b> gerebelt	nach Geschmack	Beutel 1 kg Sack 10 kg	
<b>GEMÜSE-MISCHUNGEN</b>				
	<b>1000614-004</b> GEMÜSEMIX RUSTIKAL Zwiebeln, Karotten, Gemüsepaprika, Tomaten	nach Geschmack	Beutel 1 kg	
	<b>1000519-001</b> JALAPENO-MIX Gemüsepaprika, Jalapenos	6 g	Beutel 1 kg	
	<b>1008086-003</b> KÖRNLI-MIX OHNE LEINSAAT Sonnenblumenkerne, Grünkern, Karotten, Zwiebeln Enthält: GLUTEN	60-80 g	Beutel 1 kg	
	<b>1835832-001</b> PEPPERITOS Paprikaflocken aromatisiert	10g	Beutel 500 g	
	<b>1000633-021</b> VARIANTA Pfeffer, Koriander, Gemüsepaprika, Zwiebel Enthält: SENF	10-15 g	Beutel 1 kg	

# TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

- Emulgatoren
- Farbstoffe
- Frischhaltemittel
- Kutterhilfsmittel
- Umrötehilfsmittel
- Zuckerstoffe & Bindsysteme
- Geschmacksverstärker / Geschmacksverbesserer

## TRADITION TRIFFT TECHNOLOGIE

Wurstherstellung hat in Deutschland eine lange Tradition. Heutzutage wird dieses Handwerk um die Entwicklungen der modernen Lebensmitteltechnologie ergänzt. Wir bieten eine breite Palette an technologischen Hilfsstoffen an, die für ein Extra an Produktionssicherheit und für optimale Wirtschaftlichkeit sorgen – selbstverständlich stets bei verlässlicher Qualität des Endproduktes.

Bereits seit Jahrzehnten entwickelt RAPS innovative und marktnahe Produkte. Dabei verfügen wir über eine große Produktionsexpertise in Bezug auf pulverförmige und flüssige Produkte – diese spiegelt sich natürlich auch in unserem Sortiment an technologischen Hilfsstoffen wieder.

### VORTEILE

- Maßgeschneiderte Lösungen für spezifische Produkte
- Hohe Produktionssicherheit
- Hohe Wirtschaftlichkeit



## TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
<b>EMULGATOREN</b>							
1090296-001	<b>EMULGATOR FÜR BRAT- &amp; BRÜHWURST</b>	streufähig	Weiß	5 g	Beutel 1 kg	Emulgator: E 471	A H G
1000742-001	<b>ERKOSIT</b> Milchweiß für Brüh- und Leberwurst. Enthält: LAKTOSE	streufähig	Weiß	Nach Applikation	Beutel 1 kg	aufgeschlossenes MILCHprotein (Natriumkaseinat)	E H G
1000756-006	<b>RAPRALL</b> Für knackige, feste und pralle Bratwürste, verhindert Aufplatzen	streufähig	Weiß	5–6 g	Beutel 1 kg	Emulgator: E 471, Zitronenöl, Gewürzextrakte, Speisewürze	A H G

## FARBSTOFFE

1000699-010	<b>PAPRIKA 3000</b> Mit 3.300 Farbeeinheiten	flüssig	Rot	Nach Applikation	Kanister 1,3 kg	Farbstoff: Paprikaextrakt E 160c	A H G
1004812-005	<b>PAPRIKA EXTRAKT 5000 S</b> Mit Ascorbinsäure	streufähig	Rot	1–2 g	Beutel 1 kg	Farbstoff: Paprikaextrakt E 160c	A H G
1033897-001	<b>RAPS BRAUN</b>	flüssig	Braun	Nach Applikation	Kanister 3 kg	Karamellzuckersirup oder karamellisierter Zucker	E A H G
1036985-002	<b>RAPS ROT</b>	streufähig	Rot	2–4 g	Beutel 1 kg	Farbstoff: Echtes Karmin E 120	A H G
1090605-001	<b>RAUCH COLOR</b> Zur Oberflächenfärbung Enthält: SULFIT	flüssig	Dunkelbraun	Gebrauchsfertig	Kanister 5 kg	Farbstoff: Ammoniumsulfid-Zuckerulör E 150d	H G
1000739-002 1000739-004	<b>ZUCKERKULÖR/ SAUCENBRAUN</b>	flüssig	Dunkelbraun	je nach gewünschter Farbtintensität	Kanister 1,3 kg Kanister 5 kg	Farbstoff: Ammoniak-Zuckerulör E 150c	A H G

## FRISCHHALTEMITTEL

1836375-001	<b>DURATON</b>	streufähig	Weiß	1–3 g	Beutel 1 kg	Säureregulator: E 262, Speisesalz, Antioxidationsmittel: E 300	A H G
10338636-001	<b>FRILAC</b>	flüssig	Durchsichtig	30–50 g	Kanister 10 kg	Säureregulator: E 325	A H G
1000794-010	<b>RA-FRISCH</b>	streufähig	Weiß	5 g	Beutel 1 kg	Säureregulatoren: E 262, E 327, E 335	A H G

### WISSENSWERTES

Mit Hilfe von **Emulgatoren** können ursprünglich nicht mischbare Stoffe (Wasser + Öl) in eine gleichmäßige Mischung (Emulsion) gebracht werden. So verbinden sich Fett- und Wassermoleküle im Brät optimal miteinander und erhöhen die Produktsicherheit.

# TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
<b>KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG</b>							
1000799-001	<b>BASIS-KUT</b> Mit Phosphat	streufähig	Weiß	3 g	Eimer 10 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, Antioxidationsmittel: E 300, Säuerungsmittel: E 330	
1836166-001	<b>BIO RAPHOS C</b> Mit Citrat	streufähig	Orange	6 g	Beutel 1 kg	Stabilisator: E 331, Bio-Maltodextrin, Bio-Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300, Bio-Gewürz	
1000760-001	<b>ECO-KUT</b> Mit Phosphat	flüssig	Farblos	5 g	Kanister 13 kg	Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 300	
1000753-005	<b>FIXCUT PLUS</b> Mit Citrat	streufähig	Beige	10–12 g	Beutel 1 kg	hydrolysiertes pflanzliches Protein (HVP), Stabilisator: E 331, Antioxidationsmittel: E 300	
1000743-001	<b>ISS-LEICHT</b> Mit Phosphat, für Brühwurst mit max. 10% Fett	streufähig	Weiß	40 g	Beutel 1 kg	Inulin (Oligofruktose), Verdickungsmittel: E 407, E 410, E 412, Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 300	
1000386-003	<b>ISS-LEICHT MAX 3</b> Mit Phosphat, für Brühwurst mit max. 3% Fett	streufähig	Weiß	45 g	Beutel 1 kg	Inulin (Oligofruktose), Verdickungsmittel: E 407, E 410, E 412, Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 300	
1000768-002	<b>KUT PLUS EXTRA</b> Mit Carbonat	streufähig	Weiß	5 g	Eimer 5 kg	Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: E 300	
1000747-003 1000747-006	<b>PHOSTON</b> Mit Phosphat, Zuckerulör	flüssig	Goldbraun	5–7 g	Kanister 7,5 kg Kanister 15 kg	Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 300, Farbstoff: E 150c, Aroma	
1711161-001 1711161-002	<b>PHOSTON OZ</b> Mit Phosphat	flüssig	Goldgelb	7 g	Kanister 7,5 kg Kanister 15 kg	Glukosesirup, Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 300	
1000798-002	<b>PROFI-CUT 798</b> Mit Phosphat	flüssig	Farblos	5 g	Kanister 13 kg	Stabilisator: E 450, Antioxidationsmittel: E 300	
1000782-006	<b>RAPHOS 2000</b> Mit Phosphat	streufähig	Orange	5–6 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, Säureregulator: E 575, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Gewürzextrakte	
1093579-001	<b>RAPHOS COMBI E</b> Mit Phosphat, Emulgator	streufähig	Orange	5 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, Emulgator: E 471, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: E 301, E 300, Würze, Zwiebeln, Gewürzextrakte	

# TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
<b>KUTTERHILFSMITTEL MIT UMRÖTUNG</b>							
1000790-007	<b>RAPHOS PLUS</b> Mit Phosphat, Emulgator	streufähig	Orange	5–6 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, Säureregulator: E 575, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Emulgator: E 471, Gewürzextrakt, Zitronenöl	
1712109-001	<b>RAPHOS ROT</b> Mit Phosphat	streufähig	Orange-Rot	3–4 g	Beutel 1 kg	Stabilisator: E 450, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Gewürzextrakte	
1000787-004	<b>RAPHOS SR</b> Mit Phosphat, Emulgator	streufähig	Orange	4–5 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, Emulgator: E 471, Säuerungsmittel: E 330, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Würze, Zwiebeln, Gewürzextrakt	
1093580-001	<b>RAPHOS UNIVERSAL</b> Mit Phosphat	streufähig	Orange	5 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, Säureregulator: E 575, Antioxidationsmittel: E 300, E 301, Gewürzextrakte	

## RAPS KUTTERHILFSMITTEL FÜR BESTE QUALITÄT

**Kutterhilfsmittel** sorgen für eine gute Bindung im Brät. Da Kutterhilfsmittel mit Phosphat das Fleischiweiß besonders schnell aufschließen, ist es wichtig, sie gleich zu Beginn des Kutterprozesses beizugeben.

**Phosphate** gehören für Fleischer zu den wichtigsten funktionalen Ingredienzen, die Wasser, Fett und Fleisch optimal binden und stabilisieren. Die Salze der Phosphorsäure, die als E 450, E 451 und E 452 zu deklarieren sind, verhindern bei Brühwürsten das Absetzen von Gelee oder Fett und gewährleisten damit eine gleichmäßige Qualität. Phosphate kommen in vielen Lebensmitteln natürlich vor. Sie sind ein bedeutender Zusatzstoff bei der Zubereitung einer riesigen Bandbreite von Lebensmitteln und Getränken.

Die spezifische Wirkung von Phosphaten wird eingesetzt um das Fleischiweiß zu aktivieren. Denn schon kurz nach der Schlachtung vermindert sich diese Aktivität. Mit Hilfe von Phosphaten ist es möglich, den Warmfleischieffekt wiederherzustellen. Somit kann das im Fleisch vorhandene Eiweiß optimal genutzt werden.

Alternativ werden **Acetat**, **Tartrat** und vor allem **Citrat** als Kutterhilfsmittel bei der Brühwurstherstellung verwendet. Anders als Phosphate schließen die Salze der organischen Genusssäuren das Muskeleiweiß nicht auf, erhöhen aber dessen Ionenstärke, wodurch das Wasserbindevermögen des Fleisches deutlich verbessert wird. Das Endprodukt ist von einer herkömmlichen Phosphatware kaum zu unterscheiden. Gerade Citrat kann als gute Alternative zu Phosphat bezeichnet werden. Bei der Brätendtemperatur sollte hier allerdings darauf geachtet werden, die 10–12 °C nicht zu überschreiten.

# TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
<b>KUTTERHILFSMITTEL OHNE UMRÖTUNG</b>							
1000779-003	<b>FIXCUT OR</b> Mit Citrat	streufähig	Beige	10–12 g	Beutel 1 kg	Hydrolisiertes pflanzliches Protein (HVP), Stabilisator: E 331, Speisesalz	
1000780-002	<b>MEGA-CUT</b> Mit Phosphat, Emulgator	streufähig	Weiß	5 g	Beutel 1 kg	Stabilisator: E 450, Emulgator: E 471, Dextrose	
1000751-010	<b>P 3000</b> Phosphat	streufähig	Weiß	3 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451	
1000774-004 1000774-007	<b>PHOSTON OR</b> Mit Phosphat, Zuckerulör	flüssig	Gold-braun	6 g	Kanister 7,5 kg Kanister 15 kg	Stabilisator: E 450, Farbstoff: E 150c, Aroma	
1000678-001	<b>PHOSTON OR GOLD</b> Mit Phosphat	flüssig	Gold-braun	6 g	Kanister 6,5 kg	Stabilisator: E 450, Aroma	
1711160-001 1711160-002	<b>PHOSTON ORZ</b> Mit Phosphat	flüssig	Goldgelb	6 g	Kanister 7,5 kg Kanister 15 kg	Glukosesirup, Stabilisator: E 450	
1712108-001	<b>RAPHOS WEISS</b> Mit Phosphat	streufähig	Weiß	2–3 g	Beutel 1 kg	Stabilisator: E 450	
1712110-001	<b>RAPHOS WEISS MIT FARBHALTUNG</b> Mit Phosphat. Für frische weiße Ware aber auch für umgerötete Ware in Verbindung mit NPS-Schnellumrötung für zügig produzierte rote Ware	streufähig	Weiß	3–4 g	Beutel 1 kg	Stabilisator: E 450, Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300	
1000750-001	<b>SAFTSTOPPER OR</b> Mit Phosphat, Emulgator, Cellulose. Vermindert das Auslaufen bei vakuumverpackter und nachpasteurisierter Ware	streufähig	Beige	7 g	Beutel 1 kg	Stabilisator: E 450, Emulgator: E 471, Verdickungsmittel: E 466	
1035274-001	<b>WEISSER BLITZ MIT DURATION</b> Mit Phosphat und Natriumacetat	streufähig	Weiß	5 g	Beutel 1 kg	Stabilisatoren: E 450, E 451, E 262, Speisesalz, Zucker, Gewürzextrakte, Gewürze	
<b>UMRÖTEHILFSMITTEL</b>							
1091046-001	<b>ACEROLA-PULVER</b>	streufähig	Beige	3 g	Beutel 1 kg	Acerolakirschenpulver oder bei einer Zugabe bis max. 0,3 % = 3 g/kg des Artikels im Endprodukt: natürliches Aroma	
1000785-003	<b>DAUER-FIXROT</b>	streufähig	Weiß	0,2–2 g	Beutel 1 kg	Antioxidationsmittel: E 300	
1000783-002	<b>EXPRESS-ROT</b> Enthält: LAKTOSE	streufähig	Weiß	1 g	Beutel 1 kg	Antioxidationsmittel: E 300, Dextrose, LAKTOSE	
1000755-005	<b>ROT PLUS</b> Mit Farbstoff	streufähig	Rot	2–4 g	Beutel 1 kg	Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300, Farbstoff: E 120	

# TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	GEBINDE	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
<b>ZUCKERSTOFFE &amp; BINDESYSTEME</b>							
1000932-001	<b>BINDE-FIX</b> Für rote und weiße Ware, geschmacksneutral, ungewürzt	streufähig	Hell/Beige	3 g	Beutel 1 kg	Verdickungsmittel: E 466, Gewürzextrakte	
1038505-001	<b>DEXTROSE</b>	streufähig	Weiß	Nach Applikation	Sack 25 kg	Dextrose oder Traubenzucker	
1000735-003	<b>ERKOLIN</b> Enthält: LAKTOSE	streufähig	Weiß	Nach Applikation	Beutel 2 kg	LAKTOSE	
1000731-008	<b>ERKOPUR</b> Trockenglukosesirup für Fleisch-erzeugnisse und -zubereitungen	streufähig	Weiß	Nach Applikation	Beutel 2,5 kg	Trockenglukosesirup	
1033266-001	<b>TRANSPOWER W</b> Enzymzubereitung	streufähig	Creme-farben	0,5–2 g	Beutel 1 kg	Je nach Anwendung: Maltodextrin, Enzym Transglutaminase	
<b>GESCHMACKSVERSTÄRKER / GESCHMACKSVERBESSERER</b>							
1000650-002	<b>ARA-LAK</b>	flüssig	Beige	2 g	Kanister 6 kg	Geschmacksverstärker: E621, Speisewürze, Gewürzextrakte	
1000586-001	<b>ECO GLUTAX</b>	streufähig	Hell	1 g	Eimer 15 kg	Geschmacksverstärker: E 621, Dextrose, Speisesalz	
1000389-001	<b>GLUTACLEAN</b>	streufähig	Gelblich	1–2 g	Beutel 1 kg	Speisesalz, Zucker, Gewürze, Zwiebeln, Gewürzextrakte	
1093623-001	<b>GLUTACLEAN ECO</b>	streufähig	Beige	1–2 g	Eimer 4 kg	Speisesalz, Gewürze, Lauch, Gewürzextrakte, Zitronensaftpulver	
1000620-001	<b>GLUTALAN 620</b>	streufähig	Hell	1 g	Eimer 15 kg	Geschmacksverstärker: E 621, Zwiebeln, Kräuter, Gewürzextrakte	
1000611-015 1000611-002	<b>GLUTALIN</b> Enthält: SENF, SELLERIE	streufähig	Hell	1 g	Beutel 1 kg Eimer 15 kg	Geschmacksverstärker: E 621, Zwiebeln, Gewürze (u. a. SENFmehl, SELLERIEsaat), SELLERIE, Kräuter, Lauch, Gewürzextrakte	
1000613-003	<b>INTENSADO</b> Enthält: SELLERIE	streufähig	Beige	2 g	Beutel 1 kg	Hefeautolyat, Pastinake, Würze, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürz-extrakte (u. a. SELLERIE)	
1000630-005	<b>SCHARFMACHER</b> Enthält: SENF	streufähig	Rot	Nach Applikation	Beutel 1 kg	Gewürze (u. a. SENFmehl), Geschmacksverstärker: E 621, Zwiebeln, Gewürzextrakte, Kräuter, Knoblauch	
1001371-001	<b>WÜRZADO OZG</b> Enthält: SELLERIE	streufähig	Gelblich	10 g	Eimer 15 kg	Speisesalz, Dextrose, Würze, pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Palm), Pastinake, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzextrakte (u. a. SELLERIE)	

# WURSTHÜLLEN

- RAPRO Modern
- RAPRO Körnli Lyoner
- RAPRO Mortadella
- RAPRO Pepperito
- ALPHA RAUCH Vollkranz, Raupe, Hörnchen
- RANAT (HFD-Kranz)

## QUALITÄT INNEN WIE AUSSEN

Das Auge isst mit: Eine ästhetische Verpackung lässt die Kunden auf die hohe Qualität des Inhalts rückschließen und stellt dementsprechend einen wichtigen Kaufanreiz dar. Deshalb sind unsere Wursthüllen nicht nur technologisch ausgefeilt, sondern auch besonders attraktiv gestaltet.

RAPS bietet Ihnen ein umfangreiches Sortiment an Wursthüllen in unterschiedlichen Kalibern, für jeden Inhalt und jedes Herstellungsverfahren. Ob klassisch oder modern, bedruckt oder unbedruckt, in unserem Sortiment finden Sie immer die richtige Hülle für Ihre Wurstspezialitäten. Gern beraten wir Sie auch bei kundenindividuellen Lösungen – vom einfachen Logodruck bis hin zum Designerdarm, ganz nach Ihren Wünschen.

## VORTEILE

- Exklusive Auswahl
- Individuelle Gestaltung möglich
- Hohe Qualität bei optimaler Wirtschaftlichkeit
- Gute Bräthftung und zugleich gute Schälbarkeit
- Bestes Schrumpfverhalten

# WURSTHÜLLEN

	ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KALIBER/ KONFEKTION	FARBE	DRUCK	LIEFER- EINHEIT	ABNAHME
<b>RAPRO MODERN</b>							
<b>BIERSCHINKEN MODERN</b>							
	1009716-000	BIERSCHINKEN MODERN	90/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	🕒
	1190400-000		90/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	
	1009715-000		55/21	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009733-000		55/20m	Braun	5/0-farbig	Raupe 20m	
<b>BIERWURST MODERN</b>							
	1009718-000	BIERWURST MODERN	90/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009717-000		55/21	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
<b>CHAMPIGNON-LYONER MODERN</b>							
	1009830-000	CHAMPIGNON-LYONER MODERN	90/50	Creme	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190535-000		55/21	Creme	3/0-farbig	Bund 25 St.	
<b>CHILI-LYONER MODERN</b>							
	1190659-000	CHILI-LYONER MODERN	90/50	Gelb	5/0-farbig	Bund 25 St.	
<b>GELBWURST MODERN</b>							
	1199722-000	GELBWURST MODERN	75/50	Gelb	5/0-farbig	Bund 25 St.	🕒
	1009722-000		60/50	Gelb	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009721-000		55/21	Gelb	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009736-000		55/20m	Gelb	5/0-farbig	Raupe 20m	
<b>GEMÜSE-LYONER MODERN</b>							
	1190449-000	GEMÜSE-LYONER MODERN	90/50	Gelb	5/0-farbig	Bund 25 St.	
<b>GÖTTINGER MODERN</b>							
	1009819-000	GÖTTINGER MODERN	90/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009815-000		55/21	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	

🕒 Mindestabnahmemenge: 10 Einheiten / Lieferzeit: bis zu 10 Werktagen

# WURSTHÜLLEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KALIBER/ KONFEKTION	FARBE	DRUCK	LIEFER- EINHEIT	ABNAHME
---------	-------------	------------------------	-------	-------	--------------------	---------

## RAPRO MODERN

### JAGDWURST MODERN

	1009724-000	JAGDWURST MODERN	90/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009811-000		75/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009723-000		55/21	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009737-000		55/20m	Braun	5/0-farbig	Raupe 20m	

### LYONER MODERN

	1009729-000	LYONER MODERN	90/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190158-000		90/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖
	1009807-000		75/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190159-000		75/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖
	1190234-000		60/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	⊖
	1190288-000		60/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖
	1009728-000		55/21	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009739-000		55/20m	Braun	5/0-farbig	Raupe 20m	
	1190195-000		50/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖

### PAPRIKA-LYONER MODERN

	1009795-000	PAPRIKA-LYONER MODERN	90/50	Rot	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190286-000		90/10m	Rot	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖
	1009809-000		75/50	Rot	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009794-000		55/21	Rot	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190233-000		55/10m	Rot	5/0-farbig	Raupe 10m	

### PFEFFER-LYONER MODERN

	1190842-000	PFEFFER-LYONER MODERN	90/50	Schwarz	3/0-farbig	Bund 25 St.	
--	-------------	-----------------------	-------	---------	------------	-------------	--

### SCHINKENWURST MODERN

	1009731-000	SCHINKENWURST MODERN	90/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009805-000		75/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190399-000		75/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖
	1190151-000		60/50	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	⊖
	1190235-000		60/25	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	⊖
	1190980-000		60/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖
	1009730-000		55/21	Braun	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009740-000		55/20m	Braun	5/0-farbig	Raupe 20m	
	1190284-000		50/10m	Braun	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖

### TIROLER MODERN

	1009732-000	TIROLER MODERN	75/50	Schwarz	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1009788-000		55/21	Schwarz	5/0-farbig	Bund 25 St.	
	1190979-000		55/10m	Schwarz	5/0-farbig	Raupe 10m	⊖

# WURSTHÜLLEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KALIBER/ KONFEKTION	FARBE	DRUCK	LIEFER- EINHEIT	ABNAHME
---------	-------------	------------------------	-------	-------	--------------------	---------

## RAPRO

### KÖRNLI LYONER

	1052238-000	KÖRNLI LYONER	90/50	Weiß	4/0-farbig	Bund 25 St.
	1191140-000		50/21	Weiß	4/0-farbig	Bund 25 St.

### MORTADELLA

	1009802-000	MORTADELLA	55/21	Gelb	1/0-farbig	Bund 25 St.
	1009801-000		105/20	Gelb	1/0-farbig	Bund 25 St.

### PEPPERITO

	1194392-000	PEPPERITO	50/21	Schwarz	4/0-farbig	Bund 25 St.
	1194393-000		75/50	Schwarz	4/0-farbig	Bund 25 St.

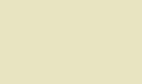
## ALPHA RAUCH

### RAUCH/UNBEDRUCKT

	1009931-000	ALPHA RAUCH	46/25m	Rauch	unbedruckt	Raupe 25m
	1009932-000	ALPHA RAUCH HÖRNCHEN	44/25	Rauch	unbedruckt	Bund 25 St.
	1009930-000	ALPHA RAUCH VOLLKRANZ	46/45	Rauch	unbedruckt	Bund 25 St.

## RANAT

### HAUT-FASER-DARM-KRANZ

	1194385-000	RANAT	43/50	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.
	1194386-000	RANAT	47/50	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.

Für Räucher und Schimmelverfahren geeignet.

## NAMENSEINDRUCK

Die einfachste Möglichkeit, den eigenen Produkten die individuelle Note zu geben, ist der Namenseindruck. Damit schaffen Sie ganz einfach Vielfalt in Ihrer Theke.

### IHRE VORTEILE

- Schönes und modernes Design
- Mit Standardware gut kombinierbar
- Hohe Wiedererkennung durch Eindruck Ihres Firmenlogos
- Geringe Mindestabnahmemenge
- Top Preis-/Leistungsverhältnis



Bsp. Namenseindruck

# PIKTOGRAMME



## KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE/E-NUMMERN

Diese Produkte enthalten gemäß LMIV keine deklarationspflichtigen E-Nummern.



## OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ALLERGENE

Produkte ohne allergene Zutaten wie z. B. Soja, Fisch, Nuss und Gluten. Keine Allergen-kennzeichnung auf Etiketten gemäß LMIV.



## OHNE ZUGESETZTES HEFEEXTRAKT

Hefeextrakt hat einen fleischbrüheartigen Eigengeschmack und eine geschmacksverstärkende Wirkung aufgrund der natürlicherweise enthaltenen Glutaminsäure.



## OHNE WÜRZE/HVP

Derart gekennzeichnete Produkte enthalten keine Würze bzw. kein HVP (hydrolysiertes pflanzliches Protein).



## OHNE ZUGESetzte GESCHMACKSVERSTÄRKER

Diese Produkte enthalten keine deklarationspflichtigen Geschmacksverstärker wie z. B. Glutamat.

# ALLERGENE

## GLUTENHALTIGES GETREIDE/GETREIDEERZEUGNISSE

Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon.

## SCHALENFRÜCHTE

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

## MILCH/MILCHERZEUGNISSE/LAKTOSE

Alle Milchprodukte.

## SCHWefeldioxid/Sulfite

E 220 – E 228, u. a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein.

# ABKÜRZUNGEN

**F+F:** Frische und Farbe

**LMIV:** Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) 1169/2011

**OR:** ohne Umrötung

**ORZ:** ohne Umrötung, ohne Zuckerkulör

**OZ:** ohne Zuckerkulör

**OZG:** ohne zugesetztes Glutamat

# E-NUMMERN

## FARBSTOFFE

- E 120** Echtes Karmin
- E 150d** Ammoniumsulfid-Zuckerkulör
- E 150c** Ammoniak-Zuckerkulör
- E 160c** Paprikaextrakt

## ANTIOXIDATIONSMITTEL

- E 300** Ascorbinsäure
- E 301** Natriumascorbat

## STABILISATOREN

- E 262** Natriumdiacetat
- E 327** Calciumlactat
- E 331** Natriumcitrat
- E 335** Natriumtartrat
- E 450** Diphosphate
- E 451** Triphosphate

## VERDICKUNGSMITTEL

- E 407** Carrageen
- E 410** Johannesbrotkernmehl
- E 412** Guarkernmehl
- E 466** Carboxymethylcellulose

## EMULGATOREN

- E 471** Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

## SÄUREREGULATOR

- E 325** Natriumlactat
- E 330** Citronensäure
- E 575** Glucono-delta-Lacton

## GESCHMACKSVERSTÄRKER

- E 621** Mononatriumglutamat
- E 627** Dinatriumguanylat
- E 631** Dinatriuminosinat

# BRÜHWURST

## WÜRZUNGEN

ALPINI	14	BRATWURST F+F 518	12	JAGDWURST	8	RHENUS F+F	12
AUFSCHNITT COMBI	9	BRATWURST F+F KPW	12	KRAINER / KÄSEKRAINER	13	ROSTBRATWURST	13
AUFSCHNITT COMBI EXTRA	9	BRATWURST F+F MIT ZITRONE	12	KRAKAUER / KOCHSALAMI	14	ROSTBRATWURSTL M. ZITRONE PURE	13
AUFSCHNITT EXTRA	8	BRATWURST IDEAL	12	LEBERKÄSE COMBI	11	ROSTER	13
AUFSCHNITT INTENSIV	8	BURENWURST	13	LYONER / MORTADELLA	9	SALVATOR GOLD	14
AUFSCHNITT INTENSIV OZG	8	CABANOSSY	14	MATADOR	6	SCHINKENWURST EXTRA	9
AUFSCHNITT WÜRZUNG 217	8	DEBREZINER	5	MÜNCHNER WEISSWURST	10	SENATOR GOLD	9
BACKLEBERKÄSE OZG	11	DELIKATELLA GOLD	8	NEUES WIENER	6	SENATOR GOLD OZG	9
BACKLEBERKÄSE / FLEISCHKÄSE	11	DOMINATOR GOLD	8	NÜRNBERGER ROSTBRATWURST	13	THÜRINGER BRATWURST OHNE MAJORAN	13
BIERSCHINKEN	8	FLEISCHWURST 251	5	NÜRNBERGER STADTWURST	6	THÜRINGER ROSTBRATWURST F+F	13
BIERWURST	14	FLEISCHWURST IDEAL	5	PEPPER-TOP	9	TRIUMPHATOR	11
BIO BRATWURSTL	13	FLEISCHWURST INTENSIV	5	POWER-WÜRZUNG	9	WEISS-BLAU	10
BIO DEBREZINER / CABANOSSI	5	FLEISCHWURST SUPER	5	PRIMATOR	9	WIENER / BOCKWURST EXTRA	6
BIO EXTRA / AUFSCHNITT	8	FLEISCHWURST TOP	5	PURELINE ALPINI OZG	14	WIENER GOLD	6
BIO KNACKER / FRANKFURTER	5	FLEISCHWURST TOP OZG	5	PURELINE AUFSCHNITT OZG	9	WIENER ROT	7
BIO - LEBERKÄSE	11	FRANKFURTER FLEISCHWURST	6	PURELINE BRATWURST OZG	12	WIENER WÜRSTCHEN	7
BIO MÜNCHNER WEISSWURST	10	FRANKFURTER RINDSWURST	6	PURELINE BRATWURST MIT ZITRONE OZG	12	WÜRSTCHEN COMBI	7
BIO POLNISCHE / KÄSEWURST	14	FRISCHE BRATWURST 520	13	PURELINE BRÜHWURST OZG	9	WÜRSTCHEN INTENSIV	7
BIO WIENER / JAUSENWURST	5	GELBWURST	10	PURELINE FLEISCHKÄSE OZG	11	WÜRSTCHEN INTENSIV OZG	7
BOCKWURST	5	GELBWURST MIT ZITRONE	10	PURELINE FLEISCHWURST OZG	6	WÜRZUNG FÜR BAYERISCHEN BACKLEBERKÄSE	11
BRATWURST DEFTI	13	GOLDWÜRSTCHEN	6	PURELINE ROSTBRATWURST	13	ZIGEUNERBRATWURST / MERGUEZ	13
BRATWURST EXTRA	12	GOLDWÜRSTCHEN OZG	6	PURELINE WIENER OZG	6		
BRATWURST EXTRA MIT ZITRONE	12	GÖTTINGER /BLASENWURST	14	REGENSBURGER KNACKWURST	6		
BRATWURST F+F	12	GRILLBRATW. /WESTERNGRILLER	13	RHEINISCHE FLEISCHWURST	6		
BRATWURST /WEISSWURST F+F OZG	12	IMPERATOR GOLD	8				

## GEWÜRZE & KRÄUTER

BIO KNOBLAUCHFLOCKEN	17	BIO ZWIEBELGRANULAT	17	PAPRIKACHIPS GRÜN	18	PFEFFER WEISS	18
BIO KNOBLAUCHGRANULAT	17	CHILI	18	PAPRIKACHIPS ROT	18	PISTAZIEN	18
BIO KÜMMEL	17	GEMÜSEMIX RUSTIKAL	19	PAPRIKACHIPS MIXED ROT/GRÜN	18	RÖSTZWIEBELN	19
BIO PAPRIKAFLOCKEN MIXED	17	GRÜNER PFEFFER	18	PAPRIKAFLOCKEN GRÜN	18	SENFSAAT GANZ	19
BIO PETERSILIE	17	JALAPENO-MIX	19	PAPRIKAFLOCKEN ROT	18	THÜRINGER MAJORAN	19
BIO PFEFFER SCHWARZ	17	KNOBLAUCHGRANULAT	18	PETERSILIENBLÄTTER	19	VARIANTA	19
BIO PFEFFER WEISS	17	KÖRNLI-MIX OHNE LEINSAAT	19	PEPPERITOS	19	ZWIEBELGRANULAT	19
BIO RÖSTZWIEBEL	17	KÜMMEL	18	PFEFFER SCHWARZ	18		

## TECHNOLOGISCHE HILFSSTOFFE

ACEROLA-PULVER	24	EXPRESS-ROT	24	PAPRIKA EXTRAKT 5000 S	21	RAPHOS WEISS MIT FARBHALTUNG	24
ARA-LAK	25	FIXCUT OR	24	PHOSTON	22	RAPRALL	21
BASIS-KUT	22	FIXCUT PLUS	22	PHOSTON OR	24	RAPS BRAUN	21
BINDE-FIX	25	FRILAC	21	PHOSTON OR GOLD	24	RAPS ROT	21
BIO RAPHOS C	22	GLUTACLEAN	25	PHOSTON ORZ	24	RAUCH COLOR	21
DAUER-FIXROT	24	GLUTACLEAN ECO	25	PHOSTON OZ	22	ROT PLUS	24
DEXTROSE	25	GLUTALAN 620	25	PROFI-CUT 798	22	SAFTSTOPPER OR	24
DURATON	21	GLUTALIN	25	RA-FRISCH	21	SCHARFMACHER	25
ECO GLUTAX	25	INTENSADO	25	RAPHOS 2000	22	TRANSPower W	25
ECO-KUT	22	ISS-LEICHT	22	RAPHOS COMBI E	22	WEISSER BLITZ MIT DURATION	24
EMULGATOR FÜR BRAT- & BRÜHWURST	21	ISS-LEICHT MAX 3	22	RAPHOS PLUS	23	WÜRZADO OZG	25
ERKOLIN	25	KUT PLUS EXTRA	22	RAPHOS ROT	23	ZUCKERKULÖR / SAUCENBRAUN	21
ERKOPUR	25	MEGA-CUT	24	RAPHOS SR	23		
ERKOSIT	21	P 3000	24	RAPHOS UNIVERSAL	23		
		PAPRIKA 3000	21	RAPHOS WEISS	24		

## WURSTHÜLLEN

ALPHA RAUCH	29	CHAMPIGNON-LYONER MODERN	27	JAGDWURST MODERN	28	PEPPERITO	29
ALPHA RAUCH HÖRNCHEN	29	CHILI-LYONER MODERN	27	KÖRNLI LYONER	29	PFEFFER-LYONER MODERN	28
ALPHA RAUCH VOLLKRANZ	29	GELBWURST MODERN	27	LYONER MODERN	28	RANAT	29
BIERSCHINKEN MODERN	27	GEMÜSE-LYONER MODERN	27	MORTADELLA	29	SCHINKENWURST MODERN	28
BIERWURST MODERN	27	GÖTTINGER MODERN	27	PAPRIKA-LYONER MODERN	28	TIROLER MODERN	28



## WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

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

Kostenfreier Bestell-Service:

TEL. 0800/4398379 · FAX 0800/7277329

MAIL: [BESTELLSERVICE@RAPS.DE](mailto:BESTELLSERVICE@RAPS.DE)

Mehr Infos und Rezeptideen unter: [www.raps.com](http://www.raps.com) · [info@raps.com](mailto:info@raps.com)

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach