

# FRESH LINE

FRISCHE IDEEN FÜR BESONDERE PRODUKTE.  
FRESH IDEAS FOR UNIQUE PRODUCTS.



PERFORMANCE INSIDE



# MEHR FRISCHE. MEHR MÖGLICHKEITEN. MEHR GESCHMACK.

Entdecken Sie die RAPS FRESH LINE und verleihen Sie Ihren Produkten einen individuellen, natürlichen und authentischen Geschmack.

Mit der RAPS FRESH LINE bieten wir Ihnen und Ihren Kunden mehr Frische im Geschmack. Dafür verarbeiten wir frische und tiefkühlpflichtige Rohstoffe, Ready-to-eat Produkte sowie Halbfertigfabrikate für die gesamte Lebensmittelindustrie.

Mit über 400 Artikeln im Sortiment und einem umfangreichen Rezepturpool mit mehr als 2.000 Entwicklungen sind wir in der Lage, individuelle Lösungen anzubieten. Und das europaweit! Gern stehen wir Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung bei der Ideenfindung für neue Produkte zur Seite – und begleiten diese auf Wunsch bis zur Markteinführung.

Ob chargengerechte Abfüllung, Just-in-time-Belieferung oder technologische Begleitung, in uns finden Sie einen kompetenten und flexiblen Partner.

## VORTEILE

- frischer, natürlicher und authentischer Geschmack
- Verwendung von überwiegend frischen und TK-Rohstoffen
- Herstellung aus der ganzen Frucht
- Clean Label/Rezepturen ohne Konservierungsstoffe
- breite Produktpalette und eine Vielzahl von Rezepturen sowie Gebinde- und Produktionsgrößen
- Spezialitäten nach individuellen Wünschen

## QUALITÄTSSICHERUNG

Unsere Qualitätssicherung beginnt bereits bei der Auswahl der Rohstoffe und Lieferanten. Sie kennzeichnet sich im Detail durch eine überwachte Produktentwicklung, geprüfte Prozessverfahren und Produktionsweisen sowie die Arbeit mit akkreditierten Prüflaboratorien. Zudem sichern unsere qualifizierten Fachkräfte ein Höchstmaß an Qualität.

Als zugelassener Betrieb für die Fleisch- und Milchverarbeitung verfügen wir über ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem und besitzen alle nötigen Kompetenzen im Bereich der Lebensmittelproduktion und Verarbeitung.

## ENTWICKLUNG UND PRODUKTION

Von der Entwicklung der Rezeptur bis zum Scale-up in der Produktion – schnelle und flexible Umsetzung nach Ihren Wünschen ist unser Anspruch. Ein Repertoire von mehr als 2.000 Entwicklungen liefert die Grundlagen dafür. Ideen-Workshops mit aktiver Kundenbeteiligung unterstützen den Entwicklungsprozess zusätzlich.

Bei der Verarbeitung kommen Rohwaren in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen, wie z. B. Knoblauch, vorgeschnitten oder in pastöser Form, zum Einsatz. Im Bereich der Abpackungen bieten wir Ihnen ebenfalls innovative und individuelle Lösungen. Vom 1.000-l-Edelstahlcontainer über den 5-l-Eimer bis hin zum 10-g-Beipack – wir liefern die richtige Verpackung für Ihr Produkt.

**Bitte sprechen Sie Ihren Kundenberater an – wir beraten Sie gern!**

# MORE FRESHNESS. MORE POSSIBILITIES. MORE FLAVOUR.

Discover the RAPS FRESH LINE and give your products a unique, natural and authentic taste.

RAPS FRESH LINE gives you and your customers more freshness and flavour. To create them we process fresh ingredients and ingredients requiring freezing, ready-to-eat products and semi-finished products for the whole food industry.

With more than 400 products in our range and a comprehensive pool of recipes incorporating more than 2,000 developments, we are in a position to offer custom solutions – anywhere in Europe. We will gladly assist you with our many years of experience in developing new ideas for new products – and if required we will accompany you in the process until they are launched on the market.

Batch-ready filling, just-in-time delivery and technological support – you will find us an expert and flexible partner.

## BENEFITS

- Fresh, natural and authentic taste
- Primarily using fresh and frozen ingredients
- Made using whole fruit
- Clean Label / recipes without preservatives
- Broad range of products and lots of recipes as well as many sizes of containers and production batches
- Specialities to suit your needs

## QUALITY

Our quality assurance processes begin when we select our ingredients and suppliers. They involve monitored product development, tested processes and production methods, and working with accredited test laboratories. Our qualified specialist technicians also ensure a high level of quality.

As an authorised meat and dairy processing company we run a certified quality management system and possess all of the expertise needed for food production and processing.

## DEVELOPMENT AND PRODUCTION

From the development of a recipe all the way to scaling up production, what we aim to do is implement your wishes quickly and flexibly. A repertoire of more than 2,000 developments provides the ideal foundation for doing that. Creative workshops involving active customer participation also boost the development process.

Processing involves raw ingredients in various stages of manufacture, such as pre-cut whole garlic cloves and garlic in paste form. We can also offer you innovative, custom solutions in the packaging area. From 1000 l stainless steel containers, to 5 l canisters, to 10 g sachets – we can provide the right packaging for your product.

**Get in touch with your customer consultant – we will gladly assist you.**





WIR VERSORGEN SIE GERN MIT  
FRISCHEN INFORMATIONEN.

WE'LL GLADLY PROVIDE YOU WITH  
FRESH INFORMATION.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.  
Get in touch – we'll gladly advise you.

Hotline:

09221 807 145 (national)

+49 (0) 9221 807 383 (international)

[www.raps.com](http://www.raps.com) · [info@raps.com](mailto:info@raps.com)

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

Die Inhalte sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

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

# DIE FEINE ART ZU WÜRZEN.

Hergestellt aus qualitativ hochwertigen Monokomponenten eignen sich unsere Pasten sehr gut als Basisprodukte zur Verfeinerung. Die meist streichfähigen Massen überzeugen dabei mit exzellenter Farbhaltung und einem natürlich frischen Geschmack.

AUTHENTISCHES  
GESCHMACKS-  
PROFIL

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- hochwertige Rohstoffe
- authentisches Geschmacksprofil
- exzellente Farbhaltung
- breites Spektrum an Stil- und Geschmacksrichtungen

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Knoblauch  
Ingwer  
Chili  
Zwiebel  
Paprika

### Highlights

Scotch Bonnet  
Habanero  
Lemongrass

## EINSATZBEREICHE

Feinkost, Fleischwaren und Convenience-Produkte sind die idealen Einsatzbereiche für unsere Pasten.



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Zaziki
- Salami
- Grillsaucen
- Dips und Dressings
- Cremes

## THE SOPHISTICATED WAY OF SEASONING.

Made from high quality single components, our pastes are ideal as a base for products for use in the refinement of foods. Most of them are spreadable and they boast excellent colour stability and a natural, fresh flavour.

AUTHENTIC FLAVOUR PROFILE

### BENEFITS AT A GLANCE

- high quality ingredients
- authentic flavour profile
- excellent colour stability
- broad range of styles and flavours

### FLAVOURS

#### Classics

- Garlic
- Ginger
- Chilli
- Onion
- Sweet Pepper

#### Highlights

- Scotch Bonnet
- Habanero
- Lemongrass

### AREAS OF APPLICATION

Fine foods, meat products and convenience products are ideal areas of application for our pastes.



### EXAMPLES OF USE

- Tzatziki
- Salami
- Barbeque sauces
- Dips and dressings
- Cremes

# DIE ESSENZ DER KRÄUTER.

Verfeinern Sie Ihre Produkte mit der traditionellen italienischen Küche. Typischerweise kalt hergestellt aus Kräutern, Knoblauch und Ölen werden Pestos je nach Geschmack mit Käse, Pinienkernen oder anderen Zutaten ergänzt.

AUSGEWÄHLTE  
ROHSTOFFE

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- natürlicher und frischer Geschmack
- ausgewählte Rohstoffe
- viele köstliche Stil- und Geschmacksvarianten

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Pesto Genovese  
Pesto Rosso

### Highlights

Bärlauch  
Pesto Giallo

## EINSATZBEREICHE

Nicht nur Feinkost und Convenience-Produkte, sondern auch viele Molkereiprodukte lassen sich mit unseren Pestos verfeinern.



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Basiswürzung für Frischkäse
- Topping auf Pizzas
- klassisch zu Nudelgerichten

## THE ESSENCE OF HERBS.

Refine your products the traditional Italian way. Typically manufactured cold using herbs, garlic and oils. Pestos can be augmented with the addition of cheese, pine nuts and other ingredients.

SELECTED  
RAW  
INGREDIENTS

### BENEFITS AT A GLANCE

- natural and fresh taste
- selected ingredients
- many delicious styles and flavours

### FLAVOURS

#### Classics

Pesto Genovese  
Pesto Rosso

#### Highlights

Wild Garlic  
Pesto Giallo

### AREAS OF APPLICATION

Our pestos can be used to refine gourmet products, convenience products and many dairy products.



### EXAMPLES OF USE

- Basic seasoning for cream cheese
- Topping on pizzas
- Classic accompaniment to pasta

# FÜR EIN RUNDES GESCHMACKSERLEBNIS.

Erst durch die richtige Sauce bekommen viele Rezepte ihren einmaligen Charakter. So komplettieren die flüssig bis sämig gebundenen und würzenden Saucen nicht nur Warm- und Kaltspeisen, sondern auch Salate und Desserts.

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- kalt und warm
- viele Geschmacksvarianten
- gefrier-, tau- und backstabil
- individuelle Entwicklungen möglich

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Braten  
Béchamelsauce  
Bolognese  
Stroganoff

### Highlights

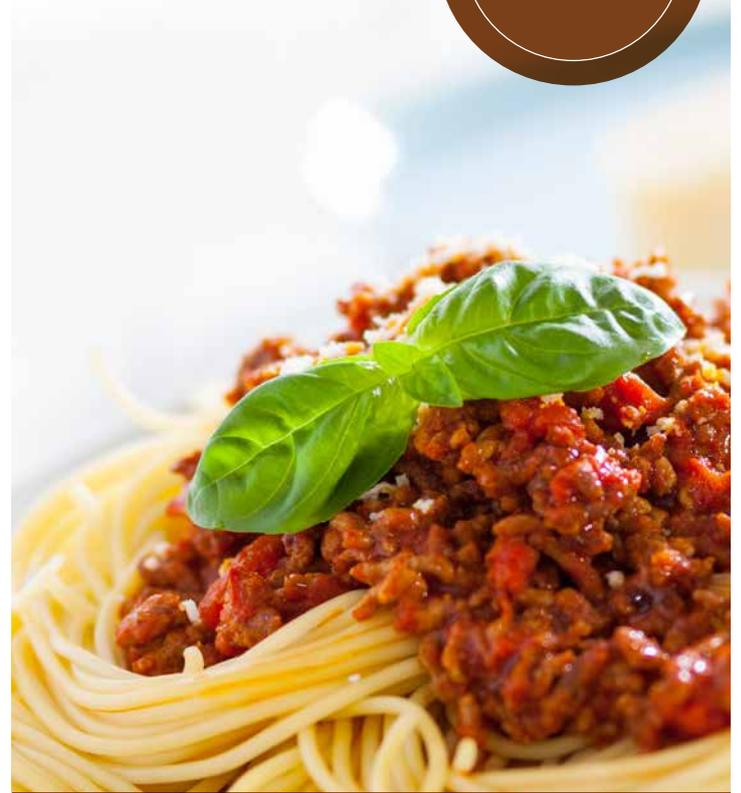
Salsa  
Thai Curry  
Mole  
BBQ  
Jalapeño-Käse  
Honigsenf

## EINSATZBEREICHE

Unsere Saucen finden Verwendung bei Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie bei vielen Convenience-Produkten (z. B. als Beipack).



VIELE  
GESCHMACKS-  
RICHTUNGEN



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Spaghetti bolognese
- Béchamelsauce z. B. für Kartoffelgratin
- BBQ-Sauce für Spare Ribs oder Steaks
- Hamburgersauce

# FOR A ROUNDED TASTE EXPERIENCE.

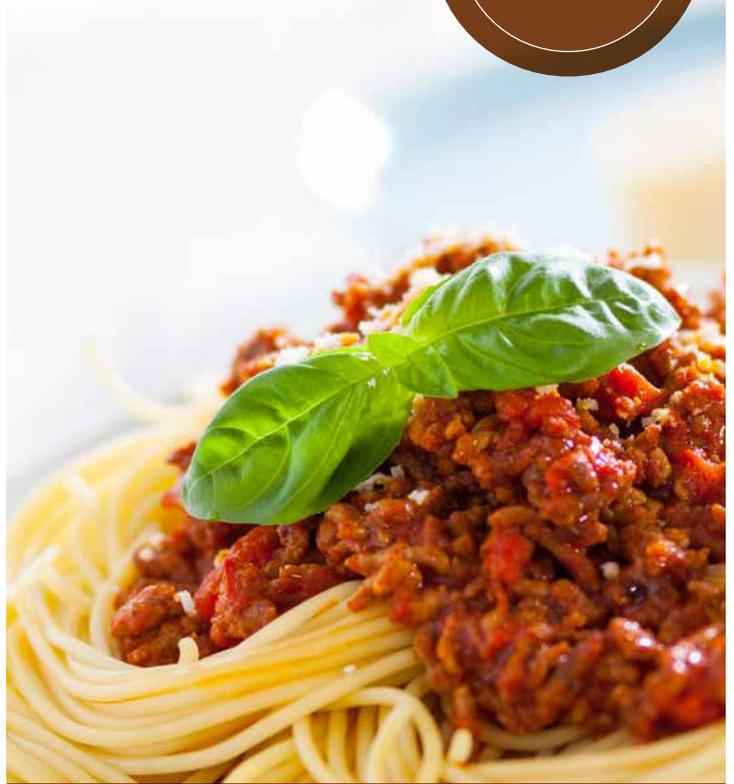
Many recipes only acquire their unique character once accompanied by the right sauce. Our sauces, which range in consistency – from liquid to thick – can be used to flavour hot and cold food as well as salads and desserts.



## BENEFITS AT A GLANCE

- hot and cold
- many flavours
- stable when frozen, defrosted or baked
- customised sauces available

FLAVOURS	
<p><b>Classics</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gravy</li> <li>Béchamel</li> <li>Bolognese</li> <li>Stroganoff</li> </ul>	<p><b>Highlights</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salsa</li> <li>Thai Curry</li> <li>Mole</li> <li>BBQ</li> <li>Jalapeño Cheese</li> <li>Honey Mustard</li> </ul>



**AREAS OF APPLICATION**  
 Our sauces are used in meat, fish and baked goods as well as many convenience products (e.g. in sachets).






**EXAMPLES OF USE**

- Spaghetti bolognese
- Béchamel sauce, e.g. for potato gratin
- BBQ sauce for spare ribs and steaks
- Hamburger sauce

# INNEN FRISCH, AUSSEN LECKER.

Gerade bei Süßigkeiten oder Backwaren zählen oft die inneren Werte. Aber auch Fleischwaren, wie z. B. das Cordon bleu, werden durch die entsprechende Füllungen erst komplettiert.

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- gefrier-, tau-, back- und reifestabil
- Umsetzung nach Kundenwunsch
- ideal für Produkte mit Füllung

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Frischkäse Knoblauch  
Frischkäse Kräuter  
Salsa-Füllung  
Zwiebelsenf

### Highlights

Jalapeño-Käse  
Currywurst  
Falafel  
Kebab  
Gyros  
BBQ

## EINSATZBEREICHE

Vielseitig einsetzbar kommen unsere Füllungen sowohl bei Fisch-, Fleisch- und Wurstwaren als auch bei Backwaren und Convenience-Produkten zum Einsatz.



IDEAL  
FÜR GEFÜLLTE  
FLEISCH- UND  
TEIGWAREN



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Blätter- oder Plunderteig
- gefüllte Hackbällchen
- gefüllte Schnitzel
- Kartoffeltaschen

## FRESH ON THE INSIDE, DELECTABLE ON THE OUTSIDE.

It's often what's inside that counts most in confectionary and baked goods. But many meat products such as cordon bleu are also only complete with the right filling.

### BENEFITS AT A GLANCE

- stable when frozen, defrosted, baked and matured
- made to order
- ideal for products with fillings

### FLAVOURS

#### Classics

Cream Cheese Garlic  
 Cream Cheese Herb  
 Salsa Filling  
 Onion Mustard

#### Highlights

Jalapeño Cheese  
 Currywurst  
 Falafel  
 Kebab  
 Gyros  
 BBQ

IDEAL FOR  
STUFFED MEAT  
AND PASTRY  
PRODUCTS



### AREAS OF APPLICATION

Our highly versatile fillings are used in meat, fish and sausage products as well as baked goods and convenience products.

### EXAMPLES OF USE

- Puff and brioche pastry
- Stuffed meatballs
- Stuffed schnitzels
- Potato croquettes



# DIE RICHTIGE MISCHUNG MACHT'S.

Manchmal sind es die kleinen Dinge, die Großes bewirken. Meist sehr konzentriert ergänzen die pastösen Zubereitungen aus zwei oder mehreren Rohstoffen vielerlei Basisprodukte und verleihen diesen ihren besonderen Geschmack.

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- mikrobiologisch stabil
- abgestimmt auf die technologischen Bedürfnisse des Kunden
- einfaches und sauberes Handling

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Kräuter  
Paprika-Chili  
Knoblauch

### Highlights

Pizza  
BBQ  
Afrikan. Kirschaprika  
Flammkuchen  
Gartengemüse  
Curry-Frucht  
Bruschetta

## EINSATZBEREICHE

Unsere Zubereitungen kommen vor allem bei der Produktion von besonderen Molkerei- und Feinkostprodukten zur Anwendung.



MIKRO-  
BIOLOGISCH  
STABIL



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Frischkäse (z. B. Kräuter, Paprika-Chili, Knoblauch)
- BBQ-Butter
- Rahmaufstriche
- Schmelzkäse

## IT'S THE RIGHT MIXTURE THAT COUNTS.

Sometimes it's the little things that make all the difference. Usually highly concentrated, our paste preparations made from two or more ingredients augment numerous basic products, giving them an exceptional flavour.

MICRO-BIOLOGICALLY STABLE

### BENEFITS AT A GLANCE

- microbiologically stable
- tailored to the technological needs of customers
- simple and clean to handle

### FLAVOURS

#### Classics

Herb  
Sweet Pepper Chilli  
Garlic

#### Highlights

Pizza  
BBQ  
African Pimiento  
Tarte Flambée  
Garden Vegetables  
Curry Fruit  
Bruschetta

### AREAS OF APPLICATION

Our preparations are used primarily in the production of specialised dairy and fine food products.



### EXAMPLES OF USE

- Cream cheese (e.g. Herb, Sweet Pepper Chilli, Garlic)
- BBQ butter
- Cream spreads
- Cheese spreads

# SO VIELSEITIG WIE IHRE PRODUKTE.

Mit den vielseitigen und praktischen Pellets bringen Sie Ihre Produkte auch geschmacklich in Höchstform. Die durch Formplatten ausgeformte und in einem Gefriertunnel tiefgekühlte Masse lässt sich besonders leicht weiterverarbeiten.

VARIABLEN IN  
FORM UND  
GRÖSSE

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- einfaches, sauberes Handling
- variabel in Form (Oval, Stick, Halbmond) und Größe (15–60 g)
- breites Spektrum an Stil- und Geschmacksrichtungen

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Brokkoli-Käse  
Paprika-Zwiebel  
Senfgurke

### Highlights

Curry-Mango  
Paprika-Zwiebel  
Afrikan. Kirschaprika  
Hot fruity Chili

## EINSATZBEREICHE

IQF-Pellets eignen sich perfekt als Füllung für Ihre Fleisch-, Fisch- und Backwaren sowie für Snackartikel.



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Cordon bleu
- gefüllter Oberkeulenbraten
- gefüllte Teigtaschen

## AS VERSATILE AS YOUR PRODUCTS.

Our versatile, practical pellets provide your products with outstanding flavour. Shaped using moulds and deep-frozen making it especially easy to process.

VARIABLE SHAPES AND SIZES

### BENEFITS AT A GLANCE

- simple and clean to handle
- variable shapes (oval, stick, half-moon) and sizes (15–60 g)
- broad range of styles and flavours

### FLAVOURS

#### Classics

Broccoli Cheese  
Sweet Pepper Onion  
Mustard Gherkin

#### Highlights

Curry Mango  
Sweet Pepper Onion  
African Pimiento  
Hot Fruity Chilli

### AREAS OF APPLICATION

IQF pellets are the perfect filling for your meat, fish, baked goods and snack products.



### EXAMPLES OF USE

- Cordon bleu
- Stuffed roast meats
- Stuffed pastries

# PIKANT ODER FRUCHTIG. ODER BEIDES.

Mutige Kombinationen verschiedener und oft gegensätzlicher Geschmacksrichtungen machen den Reiz der Chutneys aus. Die würzigen, süß-sauren oder fruchtig-pikanten Saucen passen hervorragend zu Wild, Fisch, Käse und vielem mehr.

HARMONISCH  
ABGERUNDET

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- harmonische Kombinationen
- mit Frucht- oder Gemüsestücken
- mikrobiologisch stabil

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Mango Chutney  
Aprikosen Chutney  
Ananas Chutney

### Highlights

Ingwer Chutney  
Tomaten Chutney  
Preiselbeer Chutney

## EINSATZBEREICHE

Neben Feinkostprodukten ergänzen unsere feinen Chutneys auch Fischwaren und Convenience-Produkte sehr harmonisch (z. B. als Beipack).



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Dip für Chicken Nuggets oder Kartoffelecken
- besondere Zutat für Feinkostsalate
- fruchtiger Dip zu Wildbraten
- als Brotaufstrich

## SPICY OR SWEET — OR BOTH.

What makes chutneys special is their bold combination of different, often contradictory flavours. These spicy, sweet-sour and fruity-hot sauces are the perfect accompaniment to game, fish, cheese and much more.

HARMONIOUSLY  
ROUNDED

### BENEFITS AT A GLANCE

- harmonious combinations
- with pieces of fruit and vegetable
- microbiologically stable

### FLAVOURS

#### Classics

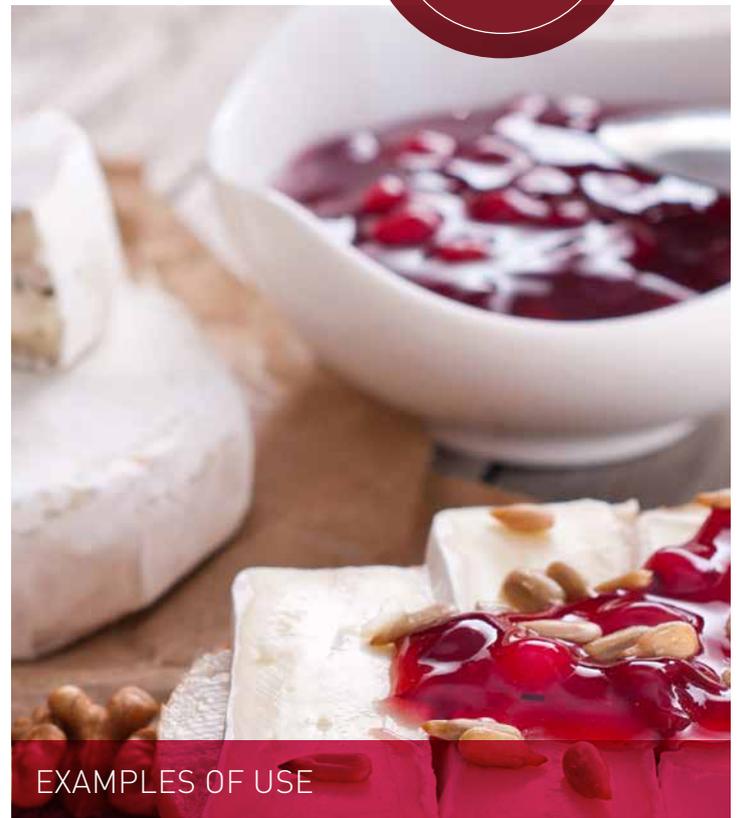
Mango Chutney  
Apricot Chutney  
Pineapple Chutney

#### Highlights

Ginger Chutney  
Tomato Chutney  
Cranberry Chutney

### AREAS OF APPLICATION

As well as augmenting fine foods, our quality chutneys are also perfect for fish and convenience products (e.g. as sachets).



### EXAMPLES OF USE

- Dip for chicken nuggets and potato wedges
- Special addition to fine salads
- Fruity dip for game
- For spreading on bread

# GUTER GESCHMACK ON TOP.

Krönen Sie Ihre Produkte mit dem entscheidenden Bisschen Extrageschmack. Durch ihre streichfähige Konsistenz können die Auflagen ganz individuell verwendet werden.

GEFRIER-, TAU-  
UND BACKSTABIL

## VORTEILE IM ÜBERBLICK

- gefrier-, tau- und backstabil
- breite Palette an Geschmacksprofilen
- Umsetzung nach Kundenwunsch

## GESCHMACKSRICHTUNGEN

### Klassiker

Crème fraîche  
Kräuter  
Tomate

### Highlights

Nacho Cheese  
Gartengemüse  
Champignon-Lauch  
Basilikum-Kräuter  
Frühlingskräuter

## EINSATZBEREICHE

Ob Convenience-Produkte, Fleisch-, Fisch-, oder Backwaren – unsere Toppings sind das geschmackliche Sahnehäubchen auf Ihren Produkten.



## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Topping für Pizzas
- Fischfilet
- Sandwich

## FLAVOUR TO TOP IT ALL.

Crown your products with that extra bit of flavour. Their spreadable consistency makes these toppings easy to use the way you want.



STABLE WHEN FROZEN, DEFROSTED AND BAKED

### BENEFITS AT A GLANCE

- stable when frozen, defrosted and baked
- broad range of flavour profiles
- made to order

### FLAVOURS

#### Classics

Crème Fraiche  
Herb  
Tomato

#### Highlights

Nacho Cheese  
Garden Vegetables  
Mushroom Leek  
Basil Herb  
Spring Herb

### AREAS OF APPLICATION

Convenience products, meat, fish and baked goods – our toppings crown your products with flavour.



### EXAMPLES OF USE

- Topping for pizzas
- Fish fillets
- Sandwiches

# VEGGIE BOOMT!

Hauptsache, pflanzlich! Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch oder vegan. Sie setzen sich intensiv mit dem Thema Ernährung auseinander und verzichten bewusst auf tierische Produkte. RAPS als innovatives Unternehmen hat diesen Trend erkannt und bietet z. B. vegane Pasten oder Zubereitungen an. Nutzen Sie unser Know-how für pflanzliche Ernährung und profitieren auch Sie von diesem Trend!

## IM TREND

Vor allem Verbraucher unter vierzig kaufen vegetarische Produkte.

### UMSATZ MIT FLEISCHERSATZPRODUKTEN UND PFLANZLICHEN BROTAUFSTRICHEN IN MIO. €



# CHILI – SCHARF IM KOMMEN.

## TRENDIGE AROMAPAARE MIT CHILI.

Scharf allein macht nicht glücklich. Besonders beliebt ist Chili in Kombination mit anderen Geschmacksrichtungen. Ob süß, fruchtig-pikant oder klassisch süßsauer – die Kombinationen sind ebenso vielfältig wie die Chili selbst. Man darf also gespannt sein, welche Geschmackskombinationen den Gaumen der Chilifans als Nächstes erobern.



Wird Chili die neue Tomate? Wahrscheinlich nicht. Tatsache ist aber, dass scharfes Essen immer beliebter wird. Die Chilischote, die ja eigentlich eine Paprika ist, kann durch intensive Züchtung inzwischen auch im europäischen Raum problemlos angebaut werden. Sicher auch ein Grund dafür, dass es in immer mehr kreativen Küchen heiß hergeht.

### RAPS Fresh-Produkte die Chili enthalten:

- Paprika-Chili Paste
- Scotch Bonnet Paste
- Jalapeño-Paste
- Peri-Peri-Paste
- Hot Chili Pellet
- Mango-Chili-Zubereitung
- Sweet-Thai-Chilli-Zubereitung
- Jalapeño-Käse-Füllung
- Aijvarcreme

## HIER WÄCHST CHILI:

In diesen fünf Ländern wird weltweit am meisten Chili angebaut.



# VEGGIE BOOM!

Plant-based is the way to go ... more and more people are choosing vegetarian and vegan diets. They are conscious about what they eat and specifically avoid animal products. RAPS, as an innovative company, has recognised this trend and offers products such as vegan pastes and preparations. Make use of our expertise in vegetarian nutrition and profit from this trend.

## TRENDING

Consumers under the age of 40 are especially keen on vegetarian products.

### SALES OF MEAT SUBSTITUTE PRODUCTS AND VEGETARIAN SPREADS IN MILLION EUROS



# CHILLI – THE NEXT HOT THING.

## TRENDING – FLAVOUR PAIRINGS WITH CHILLI.

Heat alone is nothing special. Chilli is especially popular in combination with other flavours. Sweet, fruity-spicy, sweet and sour – the combinations are as diverse as the chillies themselves. So we can look forward to some exciting flavour combinations to thrill chilli fans everywhere.



Will chilli become the new tomato? Probably not. But the fact is that spicy food is becoming ever more popular. The chilli pepper can now be cultivated easily in Europe thanks to intensive farming. That is clearly one of the reasons why things are hotting up in more and more creative kitchens.

### RAPS FRESH LINE Products that contain chilli:

- Sweet Pepper Chilli Paste
- Scotch Bonnet Paste
- Jalapeño Paste
- Peri Peri Paste
- Hot Chilli Pellets
- Mango Chilli Preparation
- Sweet Thai Chilli Preparation
- Jalapeño Cheese Filling
- Ajvar Creme

## WHERE CHILLI GROWS:

These are the five countries where the most chilli is grown.



(Source: Euromonitor)