

KOCHWURST

PRODUKTKATALOG



PERFORMANCE INSIDE



KOCHWURST

Deftiger Pressack, Schwartenmagen, leichte sommerliche Sülze, exquisite Pastete, leckere Kochmettwurst, saftiges Corned Beef – diese leckere Liste könnten wir noch lange fortführen. Allein in Deutschland werden schließlich über 350 verschiedene Kochwurstarten hergestellt. Mit ihrem Variantenreichtum dank unzähliger Sorten und regionaler Spezialitäten erfreut sich die Kochwurst hierzulande großer Beliebtheit.

Ein Großteil der Zutaten für Kochwürste wird vor dem Abfüllen in Hüllen oder Behältnisse gekocht – daher der Name. Grundsätzlich unterscheidet man drei Arten von Kochwürsten: Kochstreichwürste, Blut- bzw. Rotwürste und Sülzwürste. Einer der dauerhaften Verkaufsschlager ist sicherlich die feine und grobe Leberwurst, aber auch die Blutwurst hat durchaus ihre Liebhaber.

GESCHMACKSVIELFALT & KOMPROMISSLOSE QUALITÄT

Damit Sie Kochwurstspezialitäten auf höchstem Niveau herstellen können, steht Ihnen RAPS mit dem entsprechenden Know-how und einer breiten Produktpalette zur Seite. In unserem umfassenden Katalog finden Sie alles, was Sie zur Herstellung Ihrer Kochwürste benötigen. Ob hochqualitative Würzungen, passende Zutaten, technologische Zusatzstoffe oder spezielle Wursthüllen: Bei RAPS bieten wir Ihnen Lösungen für jeden Schritt der Wurstherstellung, damit Ihre Produkte auf ganzer Linie überzeugen.



INHALT

KOCHSTREICHWURST	04
Leberwurst & Pasteten	05
BLUTWURST	08
SÜLZWURST	10
Presswurst & Sülzen	11
ZUTATEN	12
Kräuter	12
Gewürze	13
Gemüse-Mischungen	14
Extrakte & Aromen	15
Sonstige Zutaten	14
TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE	16
Emulgatoren	17
Umrötehilfsmittel	17
Farbstoffe	17
Gelatinen	18
Geschmacksverbesserer und -verstärker	20
WURSTHÜLLEN	22
Cellulose-Faserhüllen beschichtet – RAPRO	23
Kunststoff-Einschicht – PIC-P	24
Kunststoff-Mehrschicht – ALPHA LIGHT, ALPHA, AMATI	25
WISSENSWERTES	
Leberwurst-Herstellung	06
Bloomzahl	18
Konsistenz	19
Konservierung	21
ERLÄUTERUNGEN & INDEX	26

KOCHSTREICH- WURST



VON FEIN BIS DEFTIG – ALLES, WAS DAS HERZ BEGEHRT

Zur Kategorie der **Kochstreichwurst** zählt vor allem die beliebte Leberwurst in ihren vielen Varianten. Aber auch allerlei **Pasteten** mit Leber, Geflügel oder Wild sowie **Kochmettwürste**, wie zum Beispiel Schinkencreme, gekochte Mettwurst oder Pinkel, gehören dazu.

Die Bindung der Kochmettwürste wird im erkalteten Zustand durch erstarrtes Fett oder das koagulierte Lebereiweiß bestimmt. Die Varianten sind zahlreich – die geringe Schnittfestigkeit im erwärmten Zustand haben allerdings alle Sorten gemein, auch die Leberwurst. Bei Pasteten wiederum handelt es sich in der Regel um feingewürzte Gerichte aus einer Fleischfarce, die in einer Teighülle gebacken werden.

Neben der angenehmen Streichfähigkeit punkten Kochstreichwürste mit ihren vielfältigen Geschmacksvariationen. Mit unserem großen Sortiment an Würzungen verleihen Sie jeder Wurst ihre charakteristische Geschmacksnote. Für die Herstellung unserer Würzungen nutzen wir ausschließlich beste Rohstoffe. Nur so entsteht Qualität, die man schmeckt.

LEBERWURST & PASTETEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG							
1000431-005	ARABELLA GOLD	Koriander, Ingwer, Majoran, Pfeffer, Zwiebel	grünlich	8 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G
1090371-002	ARABELLA OZG & WÜRZE	Pfeffer, Ingwer, Koriander, Macis, Muskat, Majoran, Dextrose, Zwiebel	grünlich	8 g	Beutel 1 kg		E A H G
1000444-007	CLIVIA GOLD	Ingwer, Pfeffer, Vanille	beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G
1001154-001 1001154-008	CLIVIA GOLD OZG	Kardamom, Ingwer, Macis, Pfeffer	gelblich	4 g	Sack 25 kg Beutel 1 kg		E A H G
1000430-002	CLIVIA GOLD 'ROSA'	Ingwer, Pfeffer, Vanille	beige	5 g	Beutel 1 kg	E 300, E 621	A H G
1000423-007	HANSA GOLD Enthält: SENF	Kardamom, Ingwer, Pfeffer	beige	3 g	Beutel 1 kg	E 621	H G
1000433-006	HAUSM. LANDELEBERWURST	Ingwer, Majoran, Pfeffer, Thymian	grünlich	6 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G
1000421-005	KALBSLEBERWURST WÜRZUNG Enthält: SENF	Kardamom, Ingwer, Vanille	beige	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621	H G
1000440-004	LANDVOGT	Majoran, Pfeffer, Zwiebel geröstet	bräunlich	6-8 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G
1000439-004	PFÄLZER LEBERWURST WÜRZUNG	Majoran, Muskat, Pfeffer	grünlich	8 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G
1090877-001	PURELINE GROBE LEBERWURST	Ingwer, Majoran, Muskat, Pfeffer, Piment	grünlich	7 g	Beutel 1 kg		E A H G
1039607-001	PURELINE LEBERWURST OZG	Kardamom, Koriander, Ingwer, Macis, Pfeffer	beige	5 g	Beutel 1 kg		E A H G

LEBERWURSTHERSTELLUNG IN SECHS SCHRITTEN

Die Qualität der feinen Leberwurst zeigt sich nicht nur im Geschmack. Auch die Streichfähigkeit, die Cremigkeit, die Farbgebung und die Optik entscheiden über die Zufriedenheit der Kunden.

Für ein optimales Ergebnis gilt es einige technologische Regeln zu beachten:

1 AUSWAHL DES ROHMATERIALS

- Achten Sie grundsätzlich auf frisches Rohmaterial.
- Entfernen Sie die Gallengänge sorgfältig.
- Beachten Sie, dass der Zusatz von rohen Zwiebeln das Risiko erhöht, Laktobazillen einzubringen. Wir raten zur Verwendung unserer Zwiebelextrakt-Produkte.

2 VORERHITZEN

- Brühen Sie das Rohmaterial auf eine Kerntemperatur von 68 °C, um die negativen Auswirkungen einer zu starken oder zu geringen Erhitzung zu vermeiden.
- Wiegen Sie das Material vor und nach dem Kochen, um Kochverluste durch Kochbrühe ausgleichen zu können.



3 EMULGIEREN

- Verkuttern Sie die Leber bis eine Blasenbildung entsteht.
- Geben Sie am Ende des Kuttervorgangs die Gesamtmenge an Nitritpökelsalz sowie unser DAUERFIXROT hinzu und arbeiten Sie dies weiter ein, bis eine optimale Bindung erreicht wird.
- Geben Sie das heiße Fett- und Magerfleischmaterial in den Kutter.
- Lösen Sie den Emulgator FETTFAX TOP in heißer Kochbrühe auf und kuttern Sie die Masse unter Zugabe der Kochbrühe fein.
- Setzen Sie anschließend die Leber und Gewürze zu. Wichtig: Die Temperatur der feinzerkleinerten Masse sollte bereits auf 55 °C abgefallen sein, damit es nicht zu Denaturierungen der Lebereiweiße kommt.

4 FÜLLEN

- Füllen Sie die Leberwurstmasse schnellstmöglich in vorbereitete Hüllen oder entsprechende Behältnisse (Dosen, Gläser etc.).
- Vermeiden Sie unbedingt längere Standzeiten.



5 HITZEBEHANDLUNG

- Wichtig: Die Hitzebehandlung muss intensiver sein als z. B. bei Brühwurstprodukten.
- Eine Erhitzung der Leberwurst bei ca. 85 °C bis zu einer Kerntemperatur von 80 °C wird empfohlen.

6 KÜHLEN

- Kühlen Sie die Leberwurst nach dem Brühen zunächst kurz im handwarmen, anschließend im kalten Wasserbad zügig durch.

BLUTWURST

BLUTWURST

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
---------	-------------	----------------------------	-------	------------------	------------	-----------------------------------

WÜRZUNGEN - STREUFÄHIG

1000320-001	BLUTWURST WÜRZUNG Enthält: SENF	Ingwer, Majoran, Nelke, Pfeffer	bräunlich	3-4 g	Beutel 1 kg	E 621	H G
1039609-001	PURELINE ROTWURST OZG	Chili, Koriander, Nelke, Pfeffer	beige	5 g	Beutel 1 kg		E A H G
1000311-004	THÜRINGER ROTGOLD	Majoran, Nelke, Pfeffer, Piment	braun	4-6 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G
1038805-001	THÜRINGER ROTGOLD OZG	Chili, Koriander, Ingwer, Majoran, Nelke, Petersilie	bräunlich	4 g	Beutel 1 kg		E A H G
1000375-003	THÜRINGER ROTWURST WÜRZUNG	Majoran, Nelke, Piment	braun	3 g	Beutel 1 kg	E 621	A H G

TIPP: HELLROTER ANSCHNITT

Besonders beliebt bei Kunden und ein Geheimnis des Verkaufserfolgs ist der hellrote Anschnitt der Blutwurst. Achten Sie bei der Herstellung im Sinne der Farbgebung auf folgende Tipps:

1. Lassen Sie gekochte Schwarten möglichst lange feinlaufen, bis sie schneeweiß erscheinen.
2. Geben Sie heiße Kochbrühe oder heißes Wasser zu. Das Schweineblut erst hinzugeben, nachdem die Brühe mit den Schwarten homogen verbunden ist. Zu diesem Zeitpunkt muss die Temperatur unter 60 °C gefallen sein.
3. Lassen Sie die Masse so lange laufen, bis die gewünschte hellrote Farbe im Kutter sichtbar wird.
4. Auch durch häufiges Umrühren oder Umgießen in ein anderes Gefäß kann die zum Aufhellen des Blutes benötigte Menge Luftsauerstoff zugeführt werden.
5. Verwenden Sie Extraktwürzungen.

EIN MUSS AUF JEDER SCHLACHTPLATTE

Die **Blutwurst** gilt als eine der ältesten Wurstsorten. Sie war bereits im antiken Griechenland bekannt. Auch heute noch ist sie weit verbreitet: In Frankreich heißt sie „boudin noir“, in England, Schottland und Irland ist der mit Hafer angereicherte und gebratene „black pudding“ häufig Teil des Frühstücks. Sie wird auch Rot-, Schwarz- Topf- oder Griebenwurst, Puttes, Flönz oder in Österreich Blunzen genannt. Bestandteile von Blutwurst sind Schweineblut, Brühe und Schwarten, ergänzt um Einlagen wie Speck, Fleisch oder Innereien. Das typische Gewürz von Blutwürsten ist Majoran, aber auch Thymian, Muskat und Nelken finden häufig Verwendung.

Obwohl die Blutwurst gegart und kalt verzehrfertig ist, erhitzt man sie mitunter vor dem Verzehr. Dabei wird sie im Ganzen im heißen Wasser erwärmt oder geschnitten in Scheiben oder Würfeln in der Pfanne angebraten. Der Klassiker ist aber sicherlich die lecker auf dem Brotzeiteller garnierte Blutwurst.



SÜLZWURST



FRISCHER UND ABWECHSLUNGSREICHER GESCHMACK

Aufs Brot, mit Ei oder Gemüse, zum Salat, als Hauptgericht mit Bratkartoffeln oder deftig angemacht: Bei der **Sülzwurst** trifft leichte Bekömmlichkeit auf genussvolles Schlemmen. Hier ist dank großem Abwechslungsreichtum für jeden Geschmack etwas dabei.

Die Schnittfestigkeit entsteht bei der **Sülzwurst** entweder auf natürliche Art durch die Verarbeitung von zerkleinerten Schwarten oder wird durch Gelatine im Aspik herbeigeführt. Bekannte Vertreter ihrer Gattung sind Sülzen, Corned Meat und Presswurst, wie zum Beispiel Hausmacher Presssack.

Unsere zeit- und arbeitssparenden Produkte unterstützen Sie im täglichen Geschäft effektiv bei der Produktion Ihrer Sülzwürste und ermöglichen Ihnen mit wenigen Handgriffen sowohl geschmackliche als auch optische Vielfalt in der Theke – probieren Sie es aus!

TIPP: KAUFANREIZ SCHAFFEN!

Jeder siebte von zehn Kunden entscheidet erst an der Frischetheke, welches Produkt er kauft. Deshalb gilt es, die Ware so zu platzieren, dass sie den Käufer anspricht und überzeugt. Aspikwaren sollten daher im Block und stets gut sichtbar präsentiert werden.

PRESSWURST & SÜLZEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
WÜRZUNGEN – STREUFÄHIG							
1000323-001	AUFSCHNITTSÜLZE SPEZIAL	Bouillon, salzig	beige	100 g/l + 15 g Speise- salz	Beutel 1 kg	E 262, E 330, E 332, E 575, E 621	A H
1000453-001	BAUERNFRÜHSTÜCK GELEEMANTEL	Pfeffer, Zwiebel	beige	50 g	Beutel 1 kg	E 301, E 621	A H
1078161-001	BAUERNFRÜHSTÜCK OZG	Petersilie, Zwiebel	rötlich	50 g	Beutel 1 kg	E 301	A H G
1000325-004	CRISTALLFIX	Schweinegelatine 270 Bloom, Speisewürze, Speisesalz, Säure- regulatoren	beige	1 l Wasser (90 °C), 150 g CRISTALLFIX, 15 g Speise- salz	Beutel 1,5 kg	E 262, E 330, E 332, E 575, E 621	A H
1000327-005	CRISTALLFIX 220 S	Schweinegelatine 220 Bloom, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel	beige	1 l Wasser (90 °C), 150 g CRISTALLFIX, 15 g Speise- salz	Beutel 1 kg	E 262, E 330, E 332, E 334, E 575, E 621	A H
1091787-002	CRISTALLFIX OZG	Schweinegelatine 220 Bloom, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel	beige	150 g/l	Beutel 1 kg	E 262, E 330, E 332, E 334, E 575	A H G
1000328-004	CRISTIN	Schweinegelatine 270 Bloom, 150 Bloom, Speisesalz, Speisewürze, Zucker	beige	150 g/l, Tellersülze: 80 g/l Wasser- temperatur: 90 °C	Beutel 1,5 kg	E 621, E 627, E 631	A H
1090875-001	PURELINE SCHWARTENMAGEN	Macis, Pfeffer, Kümmel, Majoran, Pastinake	gelblich	6 g	Beutel 1 kg		E A H G
1000364-004	SCHWARTENMAGEN WÜRZUNG	Ingwer, Kümmel, Macis, Majoran, Pfeffer, Zwiebel	beige	4–6 g	Beutel 1 kg	E 621	A H
1000340-002	SÜLZFIX	Schweinegelatine 150 Bloom, Würze, Zucker, Speisesalz, Zwiebel, Säuerungsmittel, Lauch, Karotten	beige	150 g/l	Beutel 1,5 kg	E 262, E 330, E 332, E 334, E 575, E 621, E 627, E 631	A H
1000452-001	WÜRZUNG FÜR BAUERNPRESSACK	Kardamom, Ingwer, Macis, Pfeffer	beige	4 g	Beutel 1 kg	E 621	H G
1703373-001	WÜRZUNG SÜLZWURST IM GELEEMANTEL	Pfeffer, Zwiebel, Liebstöckel	beige	64 g	Beutel 3 kg	E 262, E 300, E 301, E 330, E 575, E 621	A H
WÜRZUNGEN – FLÜSSIG							
1000691-002	SÜLZWURST WÜRZUNG	Kardamom, Koriander, Muskat, Pfeffer	beige	2–3 g	Kanister 5 kg		E A H G

ZUTATEN

- Kräuter
- Gewürze
- Gemüse-Mischungen
- Extrakte & Aromen
- Sonstige Zutaten



DAS GEWISSE EXTRA

RAPS bietet vielfältige Zutaten an – jeweils perfekt auf die verschiedenen Kochwurst-Applikationen abgestimmt. Stets von höchster Qualität sorgt die Zugabe unserer Produkte für ansprechende Optik und hervorragenden, authentischen Geschmack.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS-PFLICHTIGE E-NR.
KRÄUTER					
1000573-009	GARTENKRÄUTER	streufähig, Sichtkräuter	2-3 g oder nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
1004658-001	SCHNITTLAUCH GESCHNITTEN GTK	streufähig	nach Geschmack	Dose 40 g	E A H G
1000851-001	THYMIAN GEREBELT	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g	E A H G

ZUTATEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS-PFLICHTIGE E-NR.
GEWÜRZE					
1000824-004 1000824-001	INGWER gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 1 kg Dose 200 g	E A H G
1000821-003 1000821-001	KARDAMOM IA gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g Dose 200 g	E A H G
1000825-001 1000825-002	KNOBLAUCHPULVER	streufähig	nach Geschmack	Karton 25 kg Beutel 1 kg	E A H G
1000823-005 1000823-001	KORIANDER gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g Dose 400 g	E A H G
1000826-004 1000826-001	KÜMMEL ganz	streufähig	nach Geschmack	Beutel 1 kg Dose 550 g	E A H G
1000829-003	MACISBLÜTE gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
1000830-003 1000830-005	MAJORAN THÜRINGER gerebelt	streufähig	nach Geschmack	Sack 10 kg Beutel 500 g	E A H G
1000832-007 1000832-001	MUSKAT gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 1 kg Dose 450 g	E A H G
1000834-002	NELKEN gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g	E A H G
1000892-004	PFEFFER GRÜN	in Lake	nach Geschmack	Dose 500 g	E A H G
1000842-006 1000842-007 1000842-001	PFEFFER SCHWARZ gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Sack 20 kg Beutel 1 kg Dose 550 g	E A H G
1000844-005 1000844-006 1000844-001	PFEFFER WEISS gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Sack 20 kg Beutel 1 kg Dose 500 g	E A H G
1000847-002	PIMENT gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g	E A H G
1000856-001	ZIMT gemahlen	streufähig	nach Geschmack	Dose 400 g	E A H G

ZUTATEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS-PFLICHTIGE E-NR.
GEMÜSE-MISCHUNGEN					
1000614-004	GEMÜSEMIX RUSTIKAL	streufähig	nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
1091173-003	MIXED PICKLES Enthält: SELLERIE	in Lake	nach Geschmack	Dose 2,2 kg	E 954 H G
1091174-002	PIKANT GEMÜSE	in Lake	nach Geschmack	Dose 2,4 kg	E 211, E 300, E 330, E 954 A H G
1000874-001 1000874-004	RÖSTZWIEBELN Enthält: GLUTEN, WEIZEN	streufähig	nach Geschmack	Karton 10 kg Beutel 500 g	E H G
1000878-003 1000878-001	ZWIEBELGRIES GETROCKNET 1 MM	streufähig	nach Geschmack	Beutel 1 kg Dose 600 g	E A H G
1000883-006	ZWIEBELSCHEIBEN IA HELL	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g	E A H G
SONSTIGE ZUTATEN					
1000891-006	APFELGRANULAT Enthält: SULFIT	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g	E H G
1093190-002	BRUSCHETTA TOMATINO	streufähig	100 g Pulver + 100 ml Wasser + 50 ml Olivenöl anrühren	Dose 500 g	E A H G
1001441-002	FORMTRÜFFEL	streufähig	nach Geschmack	Dose 1 kg	E A H G
1000880-007	PAPRIKA CHIPS ROT 1-3 MM	streufähig	nach Geschmack	Beutel 500 g	E A H G
1835832-001	PEPPERITOS	streufähig	10 g	Beutel 500 g	E A H G



ZUTATEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	DEKLARATIONS-PFLICHTIGE E-NR.
EXTRAKTE & AROMEN					
1000675-002	BARBADOS	flüssig	1-2 g	K-Flasche 1 kg	E A H G
1000500-002	BÄRLAUCH-ZUBEREITUNG	flüssig	15-20 g	K-Flasche 1 kg	E A H G
1000696-017 1000696-014 1000696-005	BRATZWIEBEL-EXTRAKT	flüssig	1 g	Kanister 13 kg Kanister 6,5 kg K-Flasche 1,3 kg	E A H G
1000676-016 1000676-012	FRISCHZWIEBEL EXTRA	flüssig	0,5-1 g	Kanister 10 kg Kanister 5 kg	E A H G
1000689-006 1000689-005	GEDÜNSTETE ZWIEBEL	flüssig	je nach Anwendung	Kanister 7 kg K-Flasche 1,3 kg	E A H G
1000682-009	GREEN PEPPER SR	streufähig	1-3 g oder nach Geschmack	Beutel 1 kg	E A H G
1004775-009	LIEBSTOCK EXTRAKT	streufähig	1-2 g	Beutel 1 kg	E A H G
1000648-002 1000648-010	SMOKAL	streufähig	2 g	Eimer 15 kg Beutel 1 kg	E 150c A H G
1001397-007	SMOKAL FLÜSSIG	flüssig	1-2 g	K-Flasche 1 kg	E A H G
1001449-013 1001449-006	SMOKAL OZ	streufähig	2 g	Eimer 15 kg Beutel 1 kg	E A H G
1004859-001	VANILLE-AROMA	streufähig	1-2 g	Beutel 1 kg	E A H G
1000695-006 1000695-002	ZWIEBEL FLÜSSIG	flüssig	1 g oder nach Geschmack	Kanister 10 kg K-Flasche 1 kg	E A H G
1004877-004	ZWIEBEL-EXTRAKT	streufähig	1-2 g	Beutel 1 kg	E A H G



TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

- Emulgatoren
- Umrötehilfsmittel
- Farbstoffe
- Gelatinen
- Geschmacksverbesserer
- Geschmacksverstärker



KLEINE HELFER MIT VIEL FUNKTION

Wir bieten eine breite Palette an technologischen Hilfsstoffen an, die durch hohe Funktionalität und verlässliche Qualität des Endproduktes überzeugen.

Bereits seit Jahrzehnten entwickelt RAPS innovative und marktnahe Produkte. Dabei verfügen wir über eine große Produktionsexpertise in Bezug auf pulverförmige und flüssige Produkte, die sich ebenfalls in unserem Sortiment an technologischen Hilfsmitteln widerspiegelt.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

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



TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
EMULGATOREN							
1000742-001	ERKOSIT Enthält: MILCH	streufähig	weiß	je nach Anwendung	Beutel 1 kg	aufgeschlossenes MILCHprotein (Natriumkaseinat)	
1000757-005	FETTFAX TOP	streufähig	beige	5 g	Beutel 1 kg	Emulgator: E 471, Speisewürze, Zwiebeln	
UMRÖTEHILFSMITTEL							
1000785-003	DAUER-FIXROT	streufähig	weiß	0,5-2 g	Beutel 1 kg	Antioxidationsmittel: E 300	
FARBSTOFFE							
1036985-002	RAPS ROT	streufähig	rot	2-4 g	Beutel 1 kg	Farbstoff: E 120	
1000755-005	ROT PLUS	streufähig	rot	2-4 g	Beutel 1 kg	Dextrose, Antioxidationsmittel: E 300, Farbstoff: E 120	



TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL BEZEICHNUNG KONSISTENZ FARBE ZUGABE PRO KG VERPACKUNG UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV

GELATINEN

1000710-006	ARA-KRISTALL-SUPER	streufähig	beige	1 l Wasser (90 °C), 80 g Aspikpulver, 15 g Speisesalz	Beutel 1 kg	Schweinegelatine	E A H G
1000711-003	ASPIKPULVER	streufähig	beige	50-80 g/l Flüssigkeit + 15 g Speisesalz	Beutel 1 kg	Schweinegelatine	E A H G
1037579-001	ASPIKPULVER	streufähig	beige	2,5 g Aspikpulver = 1 Blatt Gelatine	Dose 0,7 kg	Schweinegelatine	E A H G

WISSENSWERTES ZUR BEDEUTUNG DER BLOOMZAHL

Der Bloomwert beschreibt in der Lebensmitteltechnologie die Gallertfestigkeit bzw. Gelierkraft von Gelatine. Benannt wurde der Wert nach dem Amerikaner Oscar T. Bloom, der das Verfahren und die benötigte Apparatur, den so genannten Bloomgelometer, in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts entwickelte.

Im Allgemeinen liegt der Bloomwert zwischen 50 und 300.

Je höher der Bloomwert, desto höher ist die Gelierkraft der Gelatine. Eine sauer aufgeschlossene Gelatine mit hoher Gallertfestigkeit hat ungefähr 300 Bloom.

Das Nacherhitzen der gefüllten Produkte dient der Haltbarkeitsverlängerung. Aber: Je höher die Temperatur und je länger die Garzeit, desto geringer die Festigkeit des Endproduktes. Die Tabelle zeigt, welche Aspikzugabemengen und Bloomzahlen bei unterschiedlichen Temperaturen empfohlen werden:

TEMPERATUR	BLOOMZAHL	ZUGABE
ohne Nacherhitzung	220	3,5 %/l Wasser (35 g)
Nacherhitzung bei 75 bis 80 °C	240	12 %/l Wasser (120 g)
Nacherhitzung bei 110 bis 120 °C	260	18 %/l Wasser (180 g)

nach Bundesanstalt für Fleischforschung

Auch das Erkaltenlassen kann Folgen für die Festigkeit haben. So wirken sich Bewegungen während der Erstarrungszeit negativ auf die Festigkeit aus und bei zu schnellem Abkühlen wird das Aspik sehr schnell zähflüssig, ohne dabei feste Strukturen aufbauen zu können.

TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

WISSENSWERTES ZUR KONSISTENZ

Der Konsistenz fällt eine wichtige Rolle bei der Beurteilung der Qualität von Kochwürsten zu. Hier finden Sie eine Übersicht möglicher Fehlerquellen:

KONSISTENZ	FEHLERURSACHEN		
	LEBERWURST	BLUTWURST	SÜLZWURST
FEHLER			
zu fest	<ul style="list-style-type: none"> zu viel Leber zu viel Bindegewebe Ausgangsmaterial ungenügend gegart Fett nicht schmalzig zu wenig Brühe 	<ul style="list-style-type: none"> zu viele Schwarten Schwarten zu hart Schwarten zu kurz gegart zu wenig Brühe 	<ul style="list-style-type: none"> Gummiartig durch zu viel Aspikpulver
zu weich	<ul style="list-style-type: none"> zu viel Brühe Leber-Fett-Verhältnis nicht ausgewogen Ausgangsmaterial zu lange gegart Wurst zu heiß gebrüht 	<ul style="list-style-type: none"> zu wenige Schwarten Schwarten zu weich gekocht Schwarten schlecht entfettet 	<ul style="list-style-type: none"> Einlagematerial zu lange oder zu hoch erhitzt zu wenig Schwarten zu wenig Aspikpulver Bloomzahl zu klein pH-Wert zu niedrig Nacherhitzung zu lange oder zu hoch
bröckelig	<ul style="list-style-type: none"> zu viel Magerfleisch 		<ul style="list-style-type: none"> Fehlerursachen analog zu „zu weich“
Fett und Geleeabsatz	<ul style="list-style-type: none"> zu viel Brühe (Gelee) Leber-Fett-Verhältnis nicht ausgewogen Ausgangsmaterial zu lange gegart Leber ungenügend vorgekuttert Masse nicht richtig vermengt Masse vor dem Brühen zu kalt geworden Wurst zu heiß gebrüht 		

TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KONSISTENZ	FARBE	ZUGABE PRO KG	VERPACKUNG	UNVERB. DEKLARATIONS-VORSCHLAG GEM. LMIV	
GESCHMACKSVERBESSERER							
1000389-001	GLUTACLEAN	streufähig	gelblich	1-2 g	Beutel 1 kg	Speisesalz, Zucker, Gewürze, Zwiebel, Gewürzextrakte	E A M G
1093623-001	GLUTACLEAN ECO	streufähig	beige	1-2 g	Eimer 4 kg	Speisesalz, Gewürze, Lauch, Gewürzextrakte, Zitronensaftpulver	E A M G
1694109-002	PURELINE INTENSADO	streufähig	beige	3-5 g	Sack 10 kg	Speisesalz, Gewürze, Zwiebel	E A M G
1001371-001	WÜRZADO OZG Enthält: SELLERIE	streufähig	weiss	10 g	Eimer 15 kg	Speisesalz, Dextrose, Würze, pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Palm), Pastinake, Zwiebel, Knoblauch, Gewürzextrakte	E M G
GESCHMACKSVERSTÄRKER							
1000611-002 1000611-001 1000611-015	GLUTALIN Enthält: SENF, SELLERIE	streufähig	beige	1 g	Eimer 15 kg Dose 3 kg Beutel 1 kg	Geschmacksverstärker: E 621, Zwiebel, Gewürze (u. a. SENFmehl, SELLERIEsaat), SELLERIE, Kräuter, Lauch, Gewürzextrakte (u. a. SELLERIE)	M
1000587-004	INTENSADO PILZ	streufähig	bräunlich	5-10 g/l oder nach Geschmack	Beutel 1 kg	Speisesalz, Dextrose, natürliches Aroma, Geschmacksverstärker: E 621	A M G
1000982-003 1000982-006	WÜRZADO Enthält: SELLERIE	streufähig	beige	10 g oder nach Geschmack	Eimer 15 kg Eimer 3 kg	Speisesalz, Geschmacksverstärker: E 621, E 627, E 631, Dextrose, Palmfett teilweise gehärtet, Speisewürze, Pastinake, Zwiebel, Säuerungsmittel: E 270, Aroma (u. a. SELLERIE), Knoblauch	M

TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

WISSENSWERTES ZUR KONSERVIERUNG

Wohl kaum eine andere Wurstsorte eignet sich so gut zur Herstellung einer Konserve wie Kochwurst. Tatsächlich beinhaltet jede zweite im deutschen Metzgerhandwerk vertriebene Wurstkonserve Kochwurst. Damit kommt der Verpackung und Haltbarmachung eine besondere Rolle zu.

Folgende Konserven werden je nach Hitzeprozess unterschieden:

KONSERVENART UND LAGERFÄHIGKEIT	HITZEEINWIRKUNG UND ANDERE HÜRDEN	KOCHUNG
Halbkonserven (6 Monate < 5 °C)	68 °C bis 75 °C	Combidämpfer/Kessel
Kesselkonserve (1 Jahr < 10 °C)	Fc=0,4	Combidämpfer/Kessel
Dreiviertelkonserve (1 Jahr < 10 °C)	Fc=0,6 bis 0,8	Autoklav
Vollkonserve (4 Jahre < 25 °C)	Fc=4,0 bis 5,5	Autoklav

Nach Herstellung der Konserven sollte stets eine Überprüfung der Mikrobiologie erfolgen.

Quelle: Richtwerte der Fleischtechnologie (Fritz Wirth/Lothar Leistner/Wolfgang Rödel)



WURSTHÜLLEN

- Cellulose-Faserhüllen beschichtet - RAPRO
- Kunststoff-Einschicht - PIC-P
- Kunststoff-Mehrschicht - ALPHA LIGHT, ALPHA, AMATI

QUALITÄT INNEN WIE AUSSEN

Das Auge isst mit: Eine ästhetische Verpackung lässt die Kunden auf die hohe Qualität des Inhalts schließen 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. Gerne beraten wir Sie auch bei kundenindividuellen Lösungen vom Namenseindruck bis hin zum Individual-Druck. Ganz nach Ihren Wünschen.





IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Exklusive Auswahl
- Individuelle Gestaltung möglich
- Hohe Qualität bei optimaler Wirtschaftlichkeit
- Bestes Schrumpfverhalten





WURSTHÜLLEN

CELLULOSE-FASERHÜLLEN BESCHICHTET – RAPRO

LEBERWURST MODERN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KALIBER/ KONFEKTION	FARBE	DRUCK	LIEFER- EINHEIT	ABNAHME
 1009720-000 1190287-000 1009719-000 1009735-000	DELIKATESS LEBERWURST MODERN	60/50 60/10m 45/22 45/16,7m	Gold Gold Gold Gold	5/0-farbig 5/0-farbig 5/0-farbig 5/0-farbig	Bund 25 St. Raupe 10m Bund 25 St. Raupe 16,7m	🔍
 1009792-000 1009727-000 1009793-000	HAUSMACHER LEBERWURST MODERN	60/50 45/22 45/16,7m	Rauch Rauch Rauch	5/0-farbig 5/0-farbig 5/0-farbig	Bund 25 St. Bund 25 St. Raupe 16,7m	
 1009726-000 1190978-000 1009725-000 1009738-000	KALBFLEISCH-LEBERWURST MODERN	60/50 60/10m 45/22 45/16,7m	Gold Gold Gold Gold	5/0-farbig 5/0-farbig 5/0-farbig 5/0-farbig	Bund 25 St. Raupe 10m Bund 25 St. Raupe 16,7m	🔍
 1190808-000	KRÄUTER-LEBERWURST MODERN	45/25m	Natur	3/0-farbig	Raupe 25m	🔍

LEBERWURST

 1009887-000 1009886-000	APFEL-RÖSTZWIEBEL LEBERWURST	45/25m 45/21	Natur Natur	5/0-farbig 5/0-farbig	Raupe 25m Bund 25 St.	
 1050357-000 1050359-000	KRÄUTER-LEBERWURST	60/40 45/21	Natur Natur	4/0-farbig 4/0-farbig	Bund 25 St. Bund 25 St.	
 1050053-000 1050713-000	PFÄLZER LIEBLING LEBERWURST	45/25m 45/21	Natur Natur	3/0-farbig 3/0-farbig	Raupe 25m Bund 25 St.	
 1009865-000 1009864-000	RÖSTZWIEBLER LEBERWURST	45/25m 45/21	Natur Natur	5/0-farbig 5/0-farbig	Raupe 25m Bund 25 St.	

WURSTHÜLLEN

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

CELLULOSE-FASERHÜLLEN BESCHICHTET – RAPRO

GOLD/UNBEDRUCKT

1009777-000	RAPRO UNBEDRUCKT	60/50	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	
1191293-000		60/40	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1191493-000		60/30	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190005-000		60/20m	Gold	unbedruckt	Raupe 20m	🔍
1190085-000		60/16,7m	Gold	unbedruckt	Raupe 16,7m	🔍
1190424-000		45/30	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1192770-000		45/21	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1192081-000		45/20	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1009779-000		45/16,7m	Gold	unbedruckt	Raupe 16,7m	🔍
1191861-000		45/15,5cm	Gold	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍

NATUR/UNBEDRUCKT

1190425-000	RAPRO UNBEDRUCKT	75/50	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1191253-000		60/40	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190972-000		60/30	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1191366-000		60/25	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190516-000		60/20m	Natur	unbedruckt	Raupe 20m	🔍
1191354-000		50/25	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190923-000		45/25	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190492-000		45/21	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190640-000		45/20m	Natur	unbedruckt	Raupe 20m	🔍
1191862-000		45/15,5cm	Natur	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍

SCHWARZ/UNBEDRUCKT

1009769-000	RAPRO UNBEDRUCKT	90/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	
1009773-000		75/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	
1192672-000		60/40	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1193214-000		60/20m	Schwarz	unbedruckt	Raupe 20m	🔍
1191291-000		55/21	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1190562-000		50/21	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍

KUNSTSTOFF-EINSCHICHT – PIC-P

SCHWARZ/UNBEDRUCKT

1191318-000	PIC-P UNBEDRUCKT	120/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
-------------	------------------	--------	---------	------------	-------------	---

TRANSPARENT/UNBEDRUCKT


1190699-000	PIC-P UNBEDRUCKT	90/50	Transparent	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1009831-000		75/50	Transparent	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1191143-000		75/20m	Transparent	unbedruckt	Raupe 20 m	🔍
1190889-000		60/20m	Transparent	unbedruckt	Raupe 20 m	🔍
1192707-000		43/50	Transparent	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1191128-000		34/10m	Transparent	unbedruckt	Raupe 10 m	🔍
1191026-000		120/50	Transparent	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
1009833-000		120/50	Transparent	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍

WURSTHÜLLEN


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

KUNSTSTOFF-MEHRSCHICHT – ALPHA LIGHT

DELIKATESS-LEBERWURST MODERN

	1190591-000	DELIKATESS-LEBERWURST MODERN	43/20m	Gold	3/0-farbig	Raupe 20m	🔍
---	-------------	------------------------------	--------	------	------------	-----------	---

SCHINKENCREME

	1190820-000	SCHINKENCREME	43/25m	Transparent	5/0-farbig	Raupe 25m	🔍
---	-------------	---------------	--------	-------------	------------	-----------	---

GOLD/UNBEDRUCKT

	1190833-000	ALPHA LIGHT UNBEDRUCKT	60/20m	Gold	unbedruckt	Raupe 20m	🔍
	1009803-000		43/20m	Gold	unbedruckt	Raupe 20m	🔍

SCHWARZ/UNBEDRUCKT

	1009899-000	ALPHA LIGHT UNBEDRUCKT	75/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
--	-------------	------------------------	-------	---------	------------	-------------	---

KUNSTSTOFF-MEHRSCHICHT – ALPHA

GOLD/UNBEDRUCKT

	1191122-000	ALPHA UNBEDRUCKT	34/10m	Gold	unbedruckt	Raupe 10m	🔍
--	-------------	------------------	--------	------	------------	-----------	---

KUNSTSTOFF-MEHRSCHICHT – AMATI

SCHWARZ/UNBEDRUCKT

	1009941-000	AMATI UNBEDRUCKT	90/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	
	1190532-000		90/10m	Schwarz	unbedruckt	Raupe 10m	🔍
	1191953-000		75/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
	1191241-000		60/50	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
	1193181-000		60/25	Schwarz	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍

CREME/UNBEDRUCKT

	1191266-000	AMATI UNBEDRUCKT	90/50	Creme	unbedruckt	Bund 25 St.	🔍
--	-------------	------------------	-------	-------	------------	-------------	---

PIKTOGRAMME



KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE/E-NUMMERN

Diese Produkte enthalten gemäß LMIV keine deklarationspflichtigen E-Nummern.



KEINE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ALLERGENE

Produkte ohne allergene Zutaten wie z. B. Soja, Fisch, Nuss und Gluten. Keine Allergenkennzeichnung 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.

MILCH/MILCHERZEUGNISSE/LAKTOSE

Alle Milchprodukte.

SCHWEFELDIOXID/SULFITE

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

SELLERIE/SELLERIEERZEUGNISSE

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie.

SENF/SENFERZEUGNISSE

z. B. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner.

ABKÜRZUNGEN

GTK: gefriergetrocknet

LMIV: Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) 1169/2011

OZG: ohne zugesetztes Glutamat

OZ: ohne Zuckerulör

K-Flasche: Kunststoff-Flasche

E-NUMMERN

FARBSTOFFE

E 120 Echtes Karmin

E 150c Ammoniak-Zuckerulör

EMULGATOREN

E 471 Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

STABILISATOREN

E 262 Natriumdiacetat

ANTIOXIDATIONSMITTEL

E 300 Ascorbinsäure

E 301 Natriumascorbat

SÄUREREGULATOR

E 330 Citronensäure

E 332 Kaliumcitrat

E 334 Weinsäure

E 575 Glucono-delta-Lacton

GESCHMACKSVERSTÄRKER

E 621 Mononatriumglutamat

E 627 Dinatriumguanylat

E 631 Dinatriuminosinat

INDEX

KOCHSTREICHWURST

ARABELLA GOLD	5	CLIVIA GOLD OZG	5	HAUSM. LANDELEBERWURST	5	PFÄLZER LEBERWURST WÜRZUNG	5
ARABELLA OZG & WÜRZE	5	CLIVIA GOLD 'ROSA'	5	KALBSLEBERWURST WÜRZUNG	5	PURELINE GROBE LEBERWURST	5
CLIVIA GOLD	5	HANSA GOLD	5	LANDVOGT	5	PURELINE LEBERWURST OZG	5

BLUTWURST

BLUTWURST WÜRZUNG	9	THÜRINGER ROTGOLD	9	THÜRINGER ROTWURST WÜRZUNG	9
PURELINE ROTWURST OZG	9	THÜRINGER ROTGOLD OZG	9		

SÜLZWURST

AUFSCHNITTSÜLZE SPEZIAL	11	CRISTALLFIX 220 S	11	SCHWARTENMAGEN WÜRZUNG	11	WÜRZUNG SÜLZWURST	
BAUERNFRÜHSTÜCK GELEEMANTEL	11	CRISTALLFIX OZG	11	SÜLZFIX	11	IM GELEEMANTEL	11
BAUERNFRÜHSTÜCK OZG	11	CRISTIN	11	SÜLZWURST WÜRZUNG	11		
CRISTALLFIX	11	PURELINE SCHWARTENMAGEN	11	WÜRZUNG FÜR BAUERNPRESSACK	11		

ZUTATEN

APFELGRANULAT	14	INGWER, GEMAHLEN	13	PAPRIKA CHIPS ROT 1-3 MM	14	SMOKAL OZ	15
BARBADOS	15	KARDAMOM IA, GEMAHLEN	13	PEPPERITOS	14	THYMIAN GEREBELT	12
BÄRLAUCH-ZUBEREITUNG	15	KNOBLAUCHPULVER	13	PFEFFER GRÜN	13	VANILLE-AROMA	15
BRATZWIEBEL-EXTRAKT	15	KORIANDER, GEMAHLEN	13	PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN	13	ZIMT GEMAHLEN	13
BRUSCHETTA TOMATINO	14	KÜMMEL, GANZ	13	PFEFFER WEISS GEMAHLEN	13	ZWIEBEL FLÜSSIG	15
FORMTRÜFFEL	14	LIEBSTOCK EXTRAKT	15	PIKANT GEMÜSE	14	ZWIEBEL-EXTRAKT	15
FRISCHZWIEBEL EXTRA	15	MACISBLÜTE GEMAHLEN	13	PIMENT GEMAHLEN	13	ZWIEBELGRIES GETROCKNET 1 MM	14
GARTENKRÄUTER	12	MAJORAN THÜRINGER GEREBELT	13	RÖSTZWIEBELN	14	ZWIEBELSCHEIBEN I A HELL	14
GEDÜNSTETE ZWIEBEL	15	MIXED PICKLES	14	SCHNITTLAUCH GESCHNITTEN GTK	12		
GEMÜSEMIX RUSTIKAL	14	MUSKAT, GEMAHLEN	13	SMOKAL	15		
GREEN PEPPER SR	15	NELKEN GEMAHLEN	13	SMOKAL FLÜSSIG	15		

TECHNOLOGISCHE ZUSATZSTOFFE

ARA-KRISTALL-SUPER	18	FETTFAX TOP	17	INTENSADO PILZ	20	WÜRZADO	20
ASPIKPULVER	18	GLUTACLEAN	20	PURELINE INTENSADO	20	WÜRZADO OZG	18
DAUER-FIXROT	17	GLUTACLEAN ECO	20	RAPS ROT	17		
ERKOSIT	17	GLUTALIN	20	RÖT PLUS	17		

WURSTHÜLLEN

CELLULOSE-FASERHÜLLEN BESCHICHTET - RAPRO

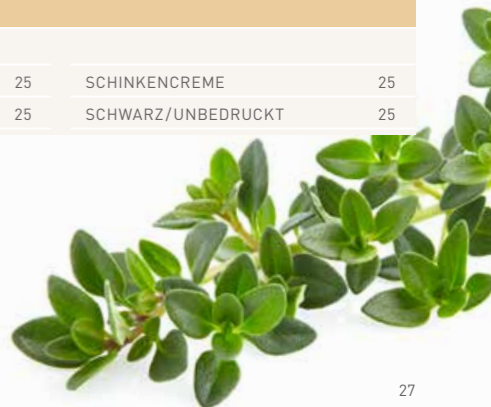
APFEL-RÖSTZWIEBEL LEBERWURST	23	HAUSMACHER LEBERWURST MODERN	23	KRÄUTER-LEBERWURST MODERN	23	RÖSTZWIEBLER LEBERWURST	23
DELIKATESS LEBERWURST MODERN	23	KALBFLEISCH-LEBERWURST MODERN	23	NATUR/UNBEDRUCKT	24	SCHWARZ/UNBEDRUCKT	24
GOLD/UNBEDRUCKT	24	KRÄUTER-LEBERWURST	23	PFÄLZER LIEBLING LEBERWURST	23		

KUNSTSTOFF-EINSCHICHT - PIC-P

SCHWARZ/UNBEDRUCKT	24	TRANSPARENT/UNBEDRUCKT	24		
--------------------	----	------------------------	----	--	--

KUNSTSTOFF-MEHRSCHICHT

AMATI		ALPHA		ALPHA LIGHT			
CREME/UNBEDRUCKT	25	GOLD/UNBEDRUCKT	25	DELIKATESS-LEBERWURST MODERN	25	SCHINKENCREME	25
SCHWARZ/UNBEDRUCKT	25			GOLD/UNBEDRUCKT	25	SCHWARZ/UNBEDRUCKT	25





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

Mehr Infos und Rezeptideen unter: www.raps.com · info@raps.com

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