

PLANT-BASED FOOD

EINE ECHTE ALTERNATIVE
A GENUINE ALTERNATIVE



PERFORMANCE INSIDE



DIE GRÜNE REVOLUTION

Veganer, Vegetarier, Flexitarier – pflanzenbasierte Ernährung boomt!

Immer mehr Menschen verzichten bewusst auf tierische Produkte und wählen stattdessen pflanzliche Lebensmittel. Auf Vielfalt mag natürlich dennoch niemand verzichten. Hier ist die Ernährungsbranche gefragt, echte Alternativen zu schaffen und Ernährung neu zu denken.

Als Familienunternehmen in der dritten Generation wissen wir, dass wir heute schon die Produkte von morgen gestalten. Mit einem umfassenden Portfolio, das den Herausforderungen unserer Zeit gerecht wird, ergänzen wir unser bisheriges Sortiment optimal um nachhaltige Genüsse. Ob fleischreduziert, fleischfrei oder gänzlich ohne tierische Inhaltsstoffe, ob Burger, Fisch, Nuggets oder Gemüseaufstriche – lassen auch Sie sich von der großen Auswahl sowie von unseren Ideen und Produktkonzepten inspirieren.

THE GREEN REVOLUTION

Vegans, vegetarians, flexitarians – plant-based nutrition is booming!

More and more people intentionally abstain from animal products, choosing plant-based food instead. And surely eating plant-based doesn't mean giving up taste or variety! It is on all of us in the food business to provide genuine alternatives and to rethink nutrition.

As a third-generation family business, we know that we are creating tomorrow's food products today. With our new product range, we are tackling the challenges of our times head-on and are complementing our portfolio with more sustainable products. Whether reduced-meat, meatless or without any added animal ingredients; whether burgers, fish, nuggets or vegetable spreads – let us inspire you with our wide range of product ideas and concepts.

RAPS IST IHR KOMPETENTER PARTNER!

- Von Geschmack bis Funktion – alles aus einer Hand
- Individuelle Rezeptur-Anpassungen möglich
- Einfacher Herstellungsprozess
- Deklarationsfreundliche Zusammensetzung der Compounds
- Viele Rezepturen mit Nutri Score A oder B
- Varianten ohne deklarationspflichtige Allergene verfügbar
- Umfassender Service – von der Idee bis zum fertigen Produkt

RAPS IS YOUR COMPETENT PARTNER!

- Flavour and function from one supplier
- Individual recipe adaptations
- Easy handling
- Label-friendly declaration
- A lot of products with Nutri Score A or B
- Versions without allergens subject to declaration available
- Comprehensive support – from an idea to the finished product



KOMBINIEREN ERLAUBT

COMBINE AS YOU PLEASE

Entdecken Sie unsere pflanzenbasierten Alternativprodukte und profitieren Sie mit den passenden Kombinationsartikeln von unserem Know-how als Gewürz- und Ingredientspezialist. Unser umfassendes Sortiment ermöglicht vielfältige schmackhafte Kreationen!

Discover our plant-based alternative products and matching supplements, and benefit from our expertise as a seasoning and ingredients specialist. Our wide product range enables you to create a multitude of tasty products!

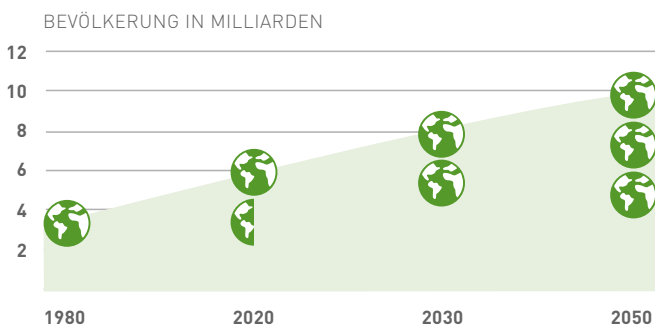


DIE ERNÄHRUNG DER ZUKUNFT?

PFLANZENBASIERTE ALTERNATIVEN AUF DEM VORMARSCH

Wenn es um die Zukunft der Ernährung geht, geraten tierische Produkte wegen ihrer ressourcenintensiven Erzeugung häufig in die Kritik. Dennoch nimmt der „Hunger auf Fleisch“ mit der wachsenden Weltbevölkerung und steigendem Wohlstand zu. In dieser Entwicklung bieten pflanzenbasierte Alternativprodukte eine mögliche Lösung, die Herausforderungen der Zukunft zu meistern.

EINE WELT IST NICHT GENUG



QUELLE: Eigene Darstellung in Anlehnung an VEREINTE NATIONEN, WORLDS PUBLICATION / PROSPECTS: THE 2017 REVISION

Laut Prognose der UN werden im Jahr 2050 ca. 9,7 Milliarden Menschen auf unserer Erde leben. Ändern wir an unserem bisherigen Ressourcenverbrauch nichts, bedeutet das: In knapp 30 Jahren bräuchten wir unseren Planeten dreifach, um den steigenden Bedarf der Weltbevölkerung zu decken.

Um die Umwelt zu schonen, lohnt es sich, die eigenen Ernährungsgewohnheiten zu überdenken. So empfehlen Wissenschaftler der Universität Wageningen (Niederlande), den Proteinbedarf zu zwei Dritteln aus pflanzenbasierten Lebensmitteln zu decken und nur für das übrige Drittel auf tierische Proteine zurückzugreifen (Pyett et al., 2019). Pflanzenbasierte Lebensmittel sind nicht nur nachhaltiger, sie besitzen auch wertvolle Ballaststoffe und ein günstiges Fettsäureprofil. Erweitern Sie Ihr Sortiment und bieten Sie Ihren Kunden echte Alternativen!

PROTEINE: BAUSTEINE DES LEBENS

Proteine sind lebensnotwendige Nährstoffe, die aus verschiedenen Aminosäureketten aufgebaut sind. Einige der Aminosäuren kann der menschliche Körper nicht selbst herstellen und muss sie daher mit der Nahrung zu sich nehmen. Demzufolge ist nicht nur die Menge der über die Lebensmittel zugeführten Proteine relevant, sondern auch deren Zusammensetzung. Die Wertigkeit von Proteinen kann mit dem sogenannten PDCAAS (Protein Digestibility Corrected Amino Acid Score) dargestellt werden. Tierische Proteine weisen in der Regel hohe Wertigkeiten auf und haben einen PDCAAS von 0,9 bis 1. Bei pflanzlichen Proteinen kann der Wert niedriger ausfallen, wenn zum Beispiel bestimmte für den Menschen essenzielle Aminosäuren fehlen. Dann empfiehlt es sich, unterschiedliche pflanzliche Proteinquellen zu kombinieren, um eine ausgewogene Gesamtaufuhr aller Aminosäuren sicherzustellen.



HACKFLEISCHALTERNATIVEN

EIN ECHTER ALLESKÖNNER

Hackfleischalternativen sind absolute Bestseller bei den fleischfreien Produkten. Ob in Auflauf- und Pfannengerichten, Ragouts oder als herzhafte Bällchen, Burgerpatties, Frikadellen oder Köttbullar: Was mit Fleisch denkbar ist, ist auch fleischfrei lecker machbar. Abgerundet mit einer schmackhaften Sauce oder gesundem Gemüse – ein nachhaltiger Genuss.

RAPS ALS IHR SYSTEMLIEFERANT

Neben **funktionalen Inhaltsstoffen** für pflanzliche Hackfleischalternativen bieten wir Ihnen ebenfalls **abgestimmte Geschmackskomponenten** wie zum Beispiel:

- Würzcompounds für den typischen Burgergeschmack
- Füllungen wie BBQ oder Jalapeño-Käse

UNSERE ROHSTOFFE

Tofu, Tempeh, Seitan – bei den Pionieren der Fleischalternativen kommen vorrangig Soja und Weizen zum Einsatz. Neben einem hohen Gehalt an Proteinen ist auch deren günstige Zusammensetzung ausschlaggebend: So ist Soja besonders attraktiv, da es alle für den Menschen essenziellen Aminosäuren enthält. Allerdings werden in manchen Märkten Rohstoffe bevorzugt, die kein allergenes Potenzial* besitzen. Deshalb bietet RAPS auch Produkte auf Reis-, Erbsen- oder Ackerbohnenbasis an – so ist für jeden etwas dabei.

*Gem. EU-Gesetzgebung.



UNSERE PRODUKTIDEEN



Vegane Hackbällchen mit Jalapeño-Käse-Füllung



Veganer Beef Burger

TIPP:

Neben diesen Beispielen gibt es natürlich eine Vielzahl weiterer Ideen. Gerne entwickeln wir ein alternatives Hackfleischprodukt nach Ihren Vorstellungen – sprechen Sie uns an.

PANIERTE PRODUKTE

KLASSIKER NEU GEDACHT

Saftiges Schnitzel, knusprige Hähnchen Nuggets, milde Fischstäbchen – panierte Produkte sind echte Klassiker. Unsere pflanzenbasierten Alternativen stehen den Originalen in nichts nach. Kombinieren Sie unsere funktionalen Komponenten mit aufregenden Gewürzen und leckeren Knusperpanaden und liefern Sie Ihren Kunden puren Genuss!

RAPS ALS IHR SYSTEMLIEFERANT

Neben **funktionalen Inhaltsstoffen** für die panierten Produkte bieten wir Ihnen ebenfalls **abgestimmte Geschmackskomponenten** wie zum Beispiel:

- Würzcompounds für den typischen Hähnchen- oder Fischgeschmack
- Füllungen wie Kräuterfrischkäse oder BBQ
- Panaden zur Geschmacksabrundung und für eine tolle Optik

TEXTUR, DIE ERFOLG VERSPRICHT

Geschmack zählt. Mindestens genauso wichtig ist aber auch die Textur pflanzenbasierter Fleisch- und Fischalternativen. Je nach Produkt ist entweder eine weiche, saftige Beschaffenheit oder eine bissfeste, knusprige Textur gewünscht. Die vielseitigen RAPS Lösungen erzielen exakt die Effekte, die Sie sich für Ihr Produkt wünschen. Unterschiedliche Rohwaren, u. a. mittels Extrusion hergestellt, bringen Struktur in die Lebensmittel. Unser Ziel ist es stets, Extrudate so zu kombinieren, dass möglichst wenig Zusatzstoffe zur Unterstützung der Texturbildung eingesetzt werden müssen.



UNSERE PRODUKTIDEEN



Veganes Schnitzel in
Knuspermantelpanade



Vegane Fischstäbchen in
Knuspermantelpanade

TIPP:

Neben diesen Beispielen gibt es natürlich eine Vielzahl weiterer Ideen. Gerne entwickeln wir ein paniertes Alternativprodukt nach Ihren Vorstellungen – sprechen Sie uns an.

PFLANZENBASIERTE SPREADS

STREICHFÄHIGER GENUSS

Als Veganer, Vegetarier oder Flexitarier ist man nicht nur auf der Suche nach Alternativen für klassische Hauptgerichte. Ideen zum Verfeinern von Wraps, Salaten & Co. sind ebenfalls gefragt. RAPS hat ein vielseitiges Sortiment an geeigneten Pasten, Aufstrichen und Dips entwickelt, das für echte Geschmackserlebnisse sorgt!

RAPS ALS IHR SYSTEMLIEFERANT

Neben **funktionalen Inhaltsstoffen** für Aufstriche bieten wir Ihnen ebenfalls **abgestimmte Geschmackskomponenten** wie zum Beispiel:

- Würzpasten mit Paprika-, Chili- oder Curry-Note
- Dips wie Kirschpaprika oder Fruity Ingwer
- Zubereitungen wie Curry-Mango oder Zaziki

NOCH MEHR FRISCHE IDEEN

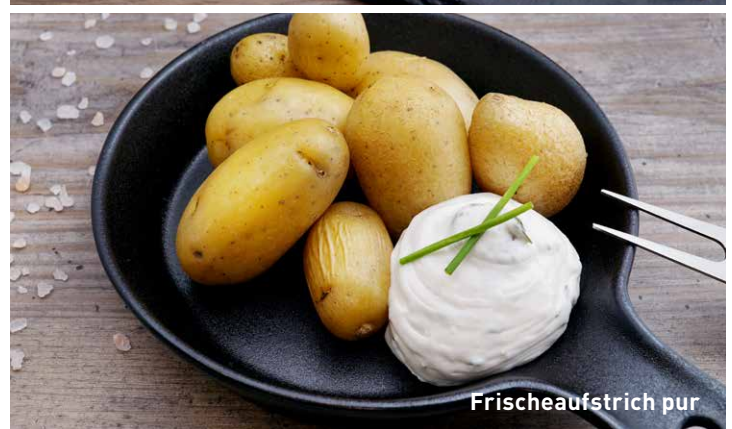
Unser Kompetenzzentrum RAPS FRESH macht den Namen zum Programm: Mit Kräutern und Gemüse sowie einem besonderen Augenmerk auf minimale, schonende Prozessierung entstehen dort Produkte mit einzigartigem „Homemade“-Charakter. RAPS FRESH steht auch für Nachhaltigkeit, zum Beispiel mit spannenden Gemüseaufstrichen auf der Basis von Sonnenblumenproteinen. Sonnenblumensamen liefern schließlich mehr als Öl. Ihre ernährungsphysiologisch wertvolle Proteinfraction bleibt nach dem Auspressen zurück und kann als optimale Ausgangsbasis zu leckeren Gemüseaufstrichen weiterverarbeitet werden – ganz im Sinne einer effizienten und ressourcenschonenden Kreislaufwirtschaft.



UNSERE PRODUKTIDEEN



Gemüseaufstrich Paprika-Chili



Frischeaufstrich pur

TIPP:

Neben diesen Beispielen gibt es natürlich eine Vielzahl weiterer Ideen. Gerne entwickeln wir Aufstriche nach Ihren Vorstellungen – sprechen Sie uns an.

PFLANZENBASIERTE FLEISCHERZEUGNISSE & CO.

WURST MAL ANDERS

Auch für die beliebten Fleischerzeugnisse – Wiener, Bratwürste, Mortadella oder Leberwurst – bietet RAPS hochwertige pflanzenbasierte Alternativen. Hierfür haben wir zuverlässige funktionale Komponenten entwickelt, die authentischen Genuss auch in veganer oder vegetarischer Qualität ermöglichen!

RAPS ALS IHR SYSTEMLIEFERANT

Neben **funktionalen Inhaltsstoffen** für pflanzenbasierte Fleischerzeugnisse und -zubereitungen bieten wir Ihnen ebenfalls **abgestimmte Geschmackskomponenten** wie zum Beispiel:

- Würzcompounds für den typischen Bratwurstgeschmack
- Basiscompounds für Feinkostsalate wie Geflügelcocktails oder Fleischsalate
- Ausgewählte Anthocyane für eine ansprechende Rosafärbung

INTENSIVE WÜRZKRAFT

Die Mehrheit der Konsumenten wünscht sich, dass pflanzliche Alternativprodukte geschmacklich nah am tierischen Original bleiben. Damit das gelingt, kommt es auf eine ausgefeilte Mischung der würzenden Komponenten an. Neben streufähigen Gewürzmischungen und natürlichen Aromen bieten wir bei RAPS auch eigens hergestellte Extrakte, die mittels Hochdruckextraktion gewonnen werden. Der Prozess ist umweltfreundlich sowie ressourcenschonend und kommt ganz ohne zugesetzte Lösungsmittel aus. Das Ergebnis: ein natürlicher, hochwertiger Extrakt mit intensiver Würzkraft! Verleihen Sie Ihren Produkten authentischen Geschmack – ohne künstliche Aromen oder hohe Salzzugabe.

UNSERE PRODUKTIDEEN



Vegane Bratwurstschnecke



Vegetarischer Fleischsalat

TIPP:

Neben diesen Beispielen gibt es natürlich eine Vielzahl weiterer Ideen. Gerne entwickeln wir Fleischerzeugnisse nach Ihren Vorstellungen – sprechen Sie uns an.



DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Fleisch oder Gemüse? Warum nicht beides? Nutzen Sie unsere RAPS FRESH Gemüsepasten und ersetzen Sie damit bis zu 50 Prozent des Fleischanteils in Ihrer Rezeptur. So entstehen perfekte Hybride – herzhafte wie Fleisch, wertvoll wie Gemüse.

RAPS ALS IHR SYSTEMLIEFERANT

Neben **funktionalen Inhaltsstoffen** für Hybridprodukte bieten wir Ihnen ebenfalls **abgestimmte Geschmackskomponenten** wie zum Beispiel:

- Gemüsepasten mit unterschiedlichsten Gemüsesorten sowie verschiedenen Stückigkeiten
- Abgestimmte Würzungen – separat oder bereits in die Gemüsepaste integriert

NEUE ZIELGRUPPEN

Hybride Produkte erweitern Ihren Kundenkreis um neue Zielgruppen wie zum Beispiel:

- **Gesundheitsbewusste Menschen**, die weniger fettiges Fleisch, dafür aber mehr Gemüse konsumieren wollen
- **Eltern**, die den Gemüseanteil in der Ernährung ihrer Kinder erhöhen möchten
- **Flexitarier**, die nicht vollständig auf den Genuss von Fleisch verzichten wollen
- **Entdeckungsfreudige Menschen**, die gerne Neues ausprobieren



UNSERE PRODUKTIDEEN



Hybrid Wiener



Hybrid Kefta

TIPP:

Neben diesen Beispielen gibt es natürlich eine Vielzahl weiterer Ideen. Gerne entwickeln wir Hybridprodukte nach Ihren Vorstellungen – sprechen Sie uns an.



WIR VERSORGEN SIE
GERNE MIT FRISCHEN
INFORMATIONEN.

WE WILL BE PLEASED
TO PROVIDE FRESH
INFORMATION.

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne.
Contact us now – we will be pleased to advise you.

Hotline:

09221 807 145 (national)

+49 (0) 9221 807 383 (international)

www.raps.com · info@raps.com

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

Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt.

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

Contents are correct to the best of our knowledge.

We can however not accept liability for any consequences arising from their use, including consequences under food law.

03/2021