

RAPS PLANTFIX

INNOVATIVE PRODUKTE AUF PFLANZENBASIS



PERFORMANCE INSIDE



PLANT BASED

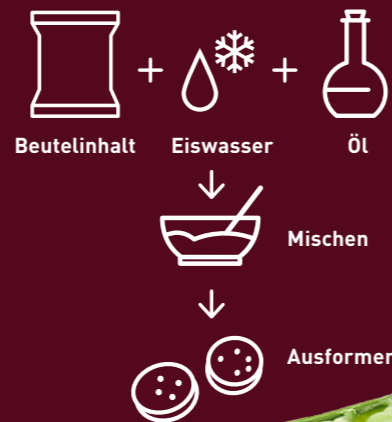
UNSERE **PLANTFIX RANGE** -
GELINGSICHERE FIXPRODUKTE
FÜR ALTERNATIVE GRILLGENÜSSE

Pflanzenbasierte Ernährung boomt: Auch wenn Alternativprodukte derzeit noch einen vergleichsweise geringen Marktanteil ausmachen, so ist ihre Entwicklung doch äußerst dynamisch. Der Anteil an Flexitariern steigt stetig und vor allem die jüngere Generation greift immer häufiger zu fleischfreien Versionen. Nutzen Sie diese Veränderung der Ernährungsgewohnheiten als Chance und bieten Sie neben Ihren hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukten ebenfalls attraktive pflanzenbasierte Genüsse – mit unserer **PLANTFIX Range!** So profitieren Sie von der steigenden Nachfrage nach Alternativprodukten und ermöglichen Ihren Kunden, den kompletten Einkauf der Spezialitäten fürs nächste Grillfest bei Ihnen zu tätigen – mit vielfältigen Angeboten für die ganze Familie!

UNSERE PLANTFIX RANGE

- Fixprodukte zur Herstellung von pflanzenbasierten Burgerpattys, Cevapcici oder Nuggets
- Einfache Handhabung
- Bester Geschmack und überzeugende Textur
- Keine künstlichen Aromen, keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe
- Optimale Gefrier-Tau-Stabilität
- Zahlreiche Variationsmöglichkeiten

SO EINFACH GEHT'S



PFLANZENBASIERTE CEVAPCICI-SPIESSE AUF ERBSENBASIS

Rezeptnr.: 5507172 / für ca. 30 Cevapcici-Spieße à 80 g

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
810 g	1715804	PLANTFIX CEVAPCICI
850 g		Eis
750 g		Trinkwasser
90 g		Speiseöl



Herstellung:

PLANTFIX CEVAPCICI in eine gekühlte Schüssel geben und durchmischen. Speiseöl, Trinkwasser und Eis unter Rühren dazugeben und gut vermengen, bis kein Eis mehr sichtbar und die Masse homogen ist. Die Masse abgedeckt im Kühlraum für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen. Anschließend die Cevapcici ausformen.

LINK www.myrazept.de/recipes/8589



PFLANZENBASIERTES BURGER-PATTY MIT ERBSENPROTEIN

Rezeptnr.: 5507174 / für ca. 25 Burgerpatty à 100 g

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
770 g	1715802	PLANTFIX BURGERPATTY
850 g		Eis
800 g		Trinkwasser
90 g		Speiseöl



Herstellung:

PLANTFIX BURGERPATTY in eine gekühlte Schüssel geben und durchmischen. Speiseöl, Trinkwasser und Eis unter Rühren dazugeben und gut vermengen, bis kein Eis mehr sichtbar und die Masse homogen ist. Die Masse abgedeckt im Kühlraum für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht ruhen lassen. Portionieren und Burger formen.

LINK www.myrazept.de/recipes/8598



PFLANZENBASIERTE CHICKEN NUGGETS PANIERT, VEGAN MIT ERBSENPROTEIN

Rezeptnr.: 5507455 / für ca. 80 Nuggets à 30 g

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
800 g	1717438	PLANTFIX CHICKEN STYLE
800 g		Eis
800 g		Trinkwasser
100 g		Speiseöl
250 g	1705878	PANADE KNUSPERMANTEL



Herstellung:

PLANTFIX CHICKEN in eine gekühlte Schüssel geben und durchmischen. Speiseöl, Trinkwasser und Eis unter Rühren/mischen dazugeben und gut vermengen, bis kein Eis mehr sichtbar und die Masse homogen ist. Die Masse abgedeckt im Kühlraum für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht ruhen lassen. Nuggets mit ca. 30 g portionieren und in der PANADE KNUSPERMANTEL panieren. In Pflanzenöl schwimmend goldgelb ausbacken.

LINK www.myrazept.de/recipes/15106

PFLANZENBASIERTE GRILLPRODUKTE

EINFACH, SCHNELL & LECKER.

UNSERE PLANTFIX RANGE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	CHARAKTERISTIK	ZUGABE*	VERPACKUNG	INHALT
1715802-001	PLANTFIX BURGERPATTY	Würzig-rauchig, mit Zwiebel und Pfeffer	1 Beutel PLANTFIX für ca. 25 Burgerpattys à 100 g	Beutel	770 g
1715804-001	PLANTFIX CEVAPCICI	Frische Kräuternote, mit Majoran und Thymian	1 Beutel PLANTFIX für ca. 30 Cevapcici à 80 g	Beutel	810 g
1717438-001	PLANTFIX CHICKEN STYLE	Hellbeige Farbe mit charakteristischem Huhn-Geschmack.	1 Beutel PLANTFIX für ca. 80 Nuggets à 30 g	Beutel	800 g

*Für ein optimales Ergebnis bitte den gesamten Beutelinhalt verwenden. 1 Beutel PLANTFIX ergibt ca. 2,5 kg Masse.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

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

Kostenfreie Bestell-Hotline:

TEL. 0800 439 83 79 · FAX 0800 727 73 29

Mehr Infos und Rezeptideen unter: www.raps.com · info@raps.com
RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach

Für Ihre professionelle Food-Präsentation

Schaffen Sie mit auffälligen Spießen oder Präsentationsplatten optische Akzente für vegane Grillprodukte in Ihrer Grilltheke!

Mehr Ideen auf batania.com



BATANIA
Für Ihre professionelle Food-Präsentation.

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.
05/2023