

BOCK AUF WOK?

WOK-SAUCEN: AUTHENTISCH ASIATISCH



PERFORMANCE INSIDE



ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS

Ferne Länder, neue Eindrücke: Heutzutage leben Menschen ihre Weltoffenheit und Neugier nicht mehr nur auf Reisen aus. Auch zuhause im Alltag sind außergewöhnliche Erlebnisse gefragt. Und es gibt keine bessere Gelegenheit als ein gutes Essen, wenn man von der Welt und ihrer Vielfalt kosten möchte. Insbesondere die asiatische Küche – frisch, bekömmlich, angenehm scharf und facettenreich – ist beliebt und hat gezeigt, dass Würze viel mehr ist als Salz und Pfeffer.

Nehmen Sie Ihre Gäste mit auf eine Reise in ferne Geschmackswelten: Mit den vielfältigen RAPS WOK-SAUCEN schaffen Sie frische Abwechslung dank harmonisch kombinierter Zutaten und eines fein abgestimmten, authentisch asiatischen Zusammenspiels aus Süße und Schärfe. Hergestellt aus den besten Rohstoffen, überzeugen die Saucen in Geschmack und Optik, sind komplett fertig zubereitet und leicht in der Anwendung.

Ob Rind, Schwein, Geflügel, Fisch oder vegetarische Gerichte – die kräftig-würzigen Geschmacksprofile der RAPS WOK-SAUCEN sind vielseitig einsetzbar und schicken Ihre Gäste und deren Gaumen mit der besonderen Gewürzauswahl, z. B. Koriander, Zitronengras, Chili, Knoblauch, Curry, Kurkuma und Ingwer, auf eine appetitliche Geschmacksreise. Probieren Sie es selbst.



RINDERGESCHNETZELTES INGWER-ANANAS

für 10 kg Gesamtmenge

Rezeptnummer: 5507011

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
2,4 kg		Rinderhüfte
1,1 kg		Zwiebeln
600 g		Lauch
600 g		Pflaumen
4,0 kg		Nudeln, gekocht
300 g	1000405	SESAMÖL KALTGEPRESST
1,0 kg	1713808	WOK-SAUCE INGWER-ANANAS

Herstellung:

1. Rinderhüfte, Gemüse und Pflaumen in mundgerechte Streifen schneiden.
2. Das SESAMÖL in einer Pfanne erhitzen und zuerst das Gemüse, anschließend das Fleisch und zuletzt die Pflaumen anbraten.
3. WOK-SAUCE INGWER-ANANAS zugeben und aufkochen lassen.
4. Nudeln erwärmen und gemeinsam mit dem Wok-Gericht servieren.

LINK www.myrazept.de/recipes/6440

WOK-SAUCE CURRY
ART.-NR. 1713040-002



Wok-Sauce mit fruchtig-pikantem Curry-Geschmack.

Charakteristik: Curry, Ingwer, Koriander, Kardamom, Kurkuma

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE INGWER-ANANAS
ART.-NR. 1713808-001



Wok-Sauce mit würzig-fruchtigem Geschmack.

Charakteristik: Ingwer, Ananas-Geschmack, Knoblauch, Zwiebel

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE HONEY-PEPPER
ART.-NR. 1713747-001



Wok-Sauce mit süß-scharfem Geschmack.

Charakteristik: Honig, Soja-Sauce, schwarzer Pfeffer, Knoblauch

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE LIME-COCONUT
ART.-NR. 1713810-001



Wok-Sauce mit fruchtigem Limetten-Kokosnuss-Geschmack.

Charakteristik: Kokos, Ingwer, Limette, Koriander, Kurkuma, Chili

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE HOT SPICE
ART.-NR. 1713840-001



Wok-Sauce mit feurig-scharfem Geschmack.

Charakteristik: Sambal Oelek, Knoblauch

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

SCHWEINEFLEISCH SÜSS-SAUER

für 10 kg Gesamtmenge

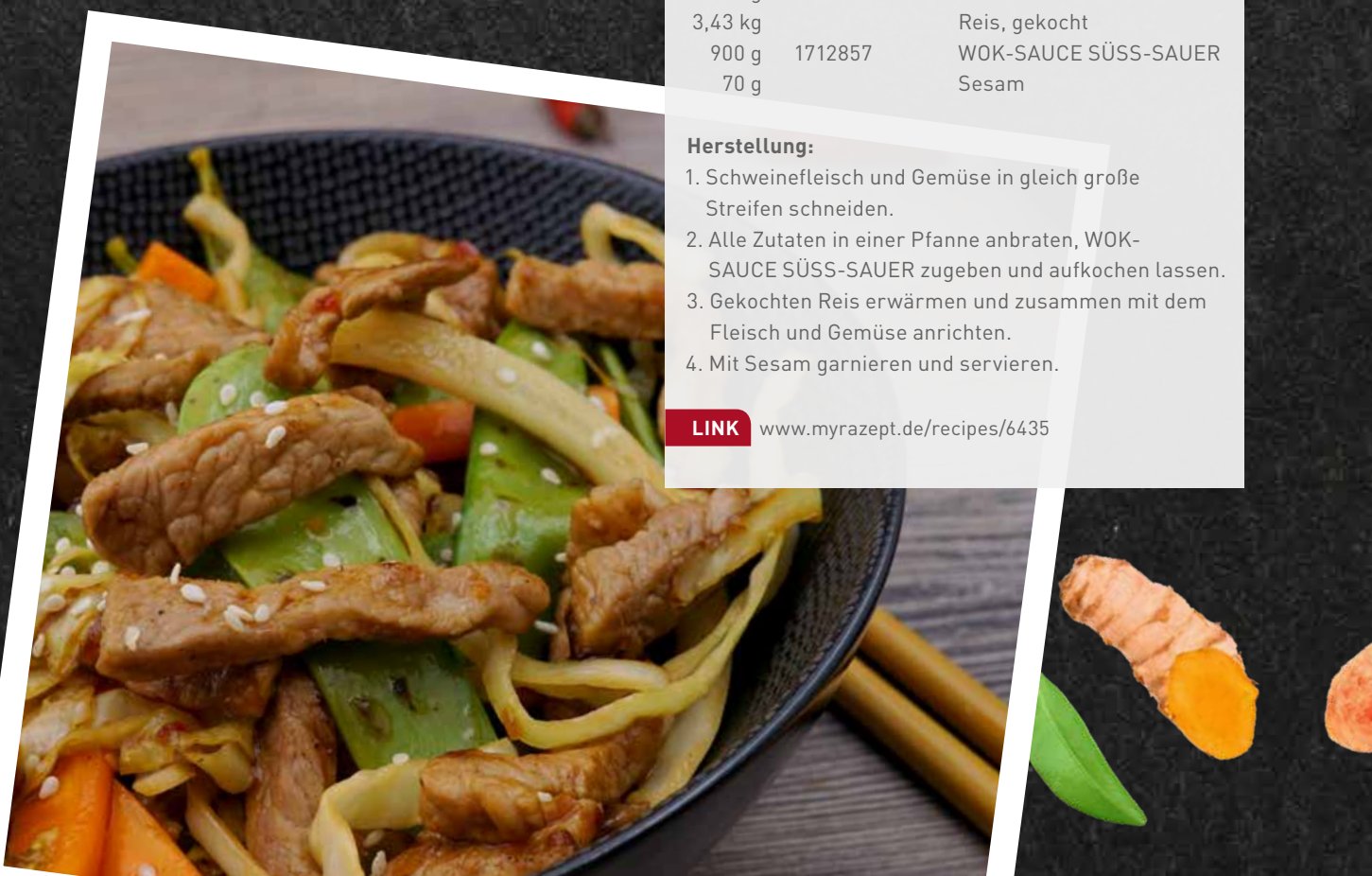
Rezeptnummer: 5506995

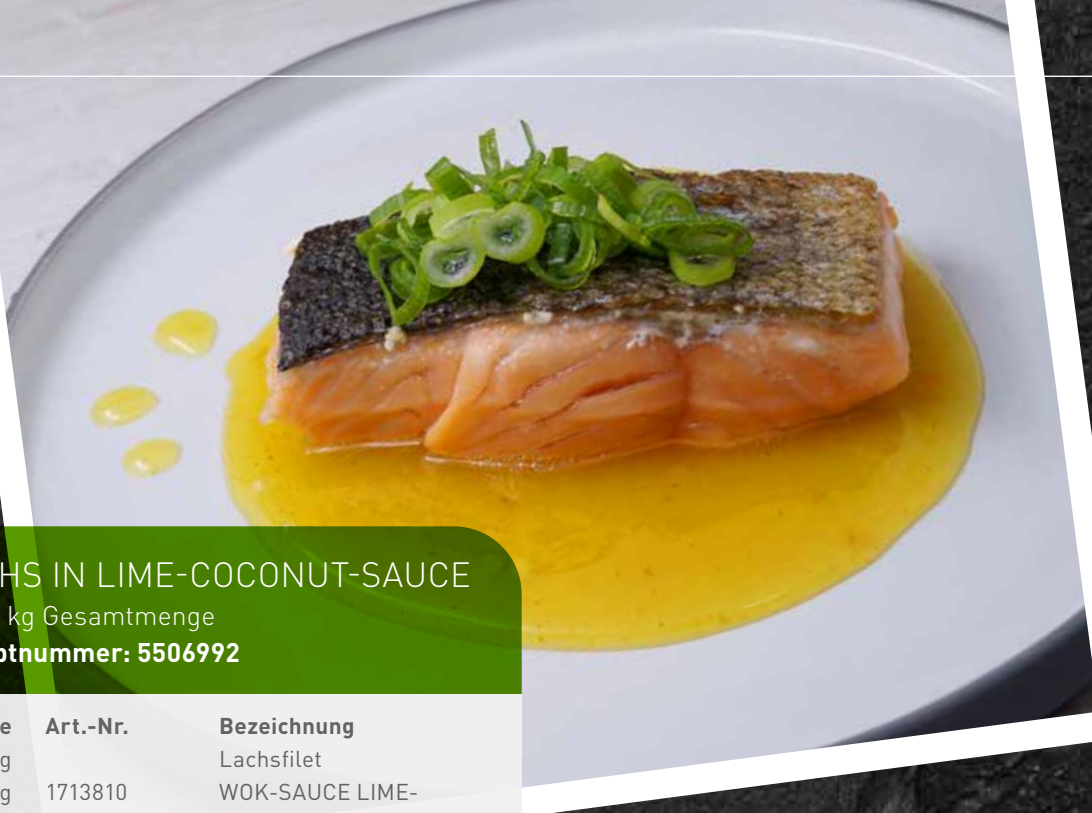
Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
2,4 kg		Schweinefleisch
900 g		Karotten
600 g		Mungo-Bohnenkeime
1,1 kg		Weißkohl
600 g		Kaiserschoten
3,43 kg		Reis, gekocht
900 g	1712857	WOK-SAUCE SÜSS-SAUER
70 g		Sesam

Herstellung:

1. Schweinefleisch und Gemüse in gleich große Streifen schneiden.
2. Alle Zutaten in einer Pfanne anbraten, WOK-SAUCE SÜSS-SAUER zugeben und aufkochen lassen.
3. Gekochten Reis erwärmen und zusammen mit dem Fleisch und Gemüse anrichten.
4. Mit Sesam garnieren und servieren.

LINK www.myrazept.de/recipes/6435





LACHS IN LIME-COCONUT-SAUCE

für 10 kg Gesamtmenge

Rezeptnummer: 5506992

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
8,8 kg		Lachsfilet
850 g	1713810	WOK-SAUCE LIME-COCONUT
350 g		Frühlingszwiebeln

Herstellung:

1. Lachsfilet portionieren (Empfehlung 250 g Stücke).
2. Die Lachsstücke auf Ofenbleche legen und mit der WOK-SAUCE LIME-COCONUT übergießen.
3. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und auf dem Lachs verteilen.
4. Backofen auf 180 °C vorheizen und den Lachs ca. 15 Minuten garen.

LINK www.myrazept.de/recipes/6433

KURKUMA GEMAHLEN
ART.-NR. 1000860-001



Zugabe: nach Geschmack
Gebinde: Dose à 550 g

INGWER GEMAHLEN
ART.-NR. 1000824-001



Zugabe: nach Geschmack
Gebinde: Dose à 200 g

DIE KRAFT DER GEWÜRZE

Erst die Gewürze verleihen der Küche Asiens Authentizität. Manche dieser klassischen Aromen werden dort sogar als heilig betrachtet, fast allen werden heilende Wirkungen nachgesagt.

Kurkuma wird in Europa selten pur eingesetzt, ist mit seiner kräftigen orange-gelben Farbe, dem ingwerartigen Aroma und der leicht bitteren Note aber ein wichtiger Bestandteil jeder Curry-Mischung. Kurkuma passt hervorragend zu Reis- und Nudelgerichten, Fisch, Fleisch, Suppen, Saucen oder Chutneys.

Ingwer bildet dank seiner Öle und Scharfstoffe (Gingerole) einen brennend-scharfen, mitunter leicht bitteren Geschmack und eine unterschiedlich starke Zitronennote aus. Als magenfreundliches Gewürz rundet Ingwer Curry-Gerichte, Eintöpfe, Geflügel, Lamm, Fisch oder Meeresfrüchte perfekt ab.





IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME ART.-NR. 1713812-001



Wok-Sauce mit typisch asiatischem Geschmack und mit fruchtiger Pflaumennote abgerundet.

Charakteristik: Soja-Sauce, Pflaumen

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten und Menüplänen
- Ohne Konservierungsstoffe
- Authentischer asiatischer Geschmack
- Fix und fertig zum sofortigen Verzehr
- Auch als Dip für Fingerfood geeignet

WOK-SAUCE SOJA-SESAM ART.-NR. 1713818-001



Wok-Sauce mit würzig-authentischem Geschmack für asiatische Gerichte.

Charakteristik: Soja-Sauce, Ingwer, Knoblauch, Sesam, geröstetes Sesamöl

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE THAI GREEN ART.-NR. 1713814-001



Wok-Sauce mit scharfem Geschmack und mit spezieller Thai-Green-Curry-Paste abgerundet.

Charakteristik: grüne Thai-Curry-Paste, Chili, Galgant, Zitronengras, Kurkuma

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE SÜSS-SAUER ART.-NR. 1712857-002



Wok-Sauce mit typisch asiatischem Süß-Sauer-Geschmack.

Charakteristik: Chili, Paprika, Branntweinessig, Knoblauch, Ananassaft-Konzentrat

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

WOK-SAUCE THAI RED ART.-NR. 1713816-001



Wok-Sauce mit scharfem Geschmack und mit spezieller Thai-Red-Curry-Paste abgerundet.

Charakteristik: rote Thai-Curry-Paste, Chili, Paprika, Zitrone, Galgant, Limettenblätter

Zugabe: 100 g/kg

Gebinde: Eimer à 5,0 kg

UNSERE PRODUKTE AUF EINEN BLICK

PRODUKT	ART.-NR.	ZUGABE	GEBINDE
WOK-SAUCE CURRY	1713040-002	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE HONEY-PEPPER	1713747-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE HOT SPICE	1713840-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE INGWER-ANANAS	1713808-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE LIME-COCONUT	1713810-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME	1713812-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE SOJA-SESAM	1713818-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE SÜSS-SAUER	1712857-002	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE THAI GREEN	1713814-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
WOK-SAUCE THAI RED	1713816-001	100 g/kg	Eimer à 5,0 kg
INGWER GEMAHLEN	1000824-001	nach Geschmack	Dose à 200 g
KURKUMA GEMAHLEN	1000860-001	nach Geschmack	Dose à 550 g
ASIAWÜRZUNG	1000479-001	15-20 g/kg	Dose à 850 g
NASI GORENG	1037183-001	20 g/kg	Dose à 500 g
SWEET & SOUR WÜRZUNG	1037820-001	60-80 g/kg	Dose à 900 g
SWEET LEMON CHICKEN WÜRZUNG	1000681-001	60-80 g/kg	Dose à 750 g
TANDOORI SEASONING	1000553-001	30-40 g/kg	Dose à 650 g
THAI 7-SPICE	1000589-001	10 g/kg	Dose à 600 g

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

Kostenfreier Bestell-Service:

TEL. 0800 / 4398379 · FAX 0800 / 7277329

MAIL: BESTELLSERVICE@RAPS.COM

www.raps.com · info@raps.com

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