PRESSE-INFORMATION

Zwei neue RAPS Magic Marinaden läuten die Grillsaison ein

Apfel-Hibiskus und Roast Chicken Style sind die magischen Flavours für 2023

Kulmbach, Februar 2023: Für eine Grillsaison mit geschmacklichen Highlights in der Grilltheke sorgen die zwei neuen Magic Marinaden des Gewürzexperten RAPS: Fruchtig-frische Aromen bringt die Sorte Apfel-Hibiskus, Roast Chicken Style kommt mit würzigen Brathähnchen-Vibes daher. Die beiden Neuzugänge gesellen sich zu inzwischen 40 Sorten in der palmölfreien und deklarationsfreundlichen Magic-Range und machen Lust auf neue geschmackliche Abenteuer.

Mit fruchtigen Noten weckt die Apfel-Hibiskus Marinade frische Sommergefühle. Für diese Kreation haben die RAPS-Geschmacksexperten Apfelpulver und gemahlene Hibiskusblüten mit würzigem Schwarzkümmel, Rauchsalz und Paprika kombiniert. Ein Hauch Orangenöl rundet die Komposition ab. Das Würzmittel eignet sich hervorragend zum Marinieren von Grillspezialitäten vom Rind, Schwein, Geflügel und Lamm sowie für Fisch und Gemüse. Die zweite Neuheit, Roast Chicken Style, knüpft an den beliebten Geschmack eines Brathähnchens an. Entsprechend dürfen Paprika, Curry, Rosmarin und Chili nicht fehlen. Diese Marinade passt ideal zu Geflügel und Convenience-Spezialitäten.

Perfekte Ergebnisse und leichte Anwendung

Beide Sorten sind reine Ölmarinaden, bei denen Kräuter und Gewürze homogen verteilt sind. Sie sorgen für eine glänzende Optik und ein frisches, appetitliches Aussehen der Produkte, außerdem bewahren sie das Fleisch vor dem Aussaften. Wie bei allen Flüssigwürzmitteln verzichtet RAPS auch bei den neuen Magic Marinaden auf Palmöl. Die Zutatenliste weist ebenso keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, Allergene oder Hefeextrakte

Pressekontakt:

RAPS GmbH & Co. KG
Adalbert-Raps-Str. 1
D-95326 Kulmbach

Tel.: +49 9221/807-0
E-Mail: presse@raps.com

aus. Die gebrauchsfertigen Marinaden sind im praktischen 2,5 und 4,5 kg Gebinde erhältlich.

myRAzept: Inspiriert in die Saison

Die neuen Marinaden laden zum Experimentieren ein: Fleischprofis und Gemüsefans finden Inspiration in den vielfältigen Rezeptideen auf der RAPS-Rezeptplattform myRAzept. Ein Beispiel sind die marinierten Chicken-Fingers am Spieß, die würzig nach Brathähnchen schmecken. In Verbindung mit dem klassischen Schweinenackensteak übernimmt die verspielt-frische Apfel-Hibiskus Marinade die Hauptrolle.

Jochen Birkert, Produktmanager von RAPS betont: „Mit unseren vielseitigen Magics lässt sich ganz leicht Abwechslung in die Fleischtheken bringen. Inzwischen ist ein umfangreiches Marinaden-Portfolio entstanden, das für jeden Geschmack etwas bereithält. Die zwei neuen Marinaden spiegeln die Grilltrends in diesem Jahr wider: Neues trifft Bekanntes, herzhafte Klassiker bestehen neben aufregenden Innovationen.“

Keywords: RAPS, Grillsaison 2023, Barbecue, Marinaden, Grilltheke

Über die RAPS GmbH & Co. KG

Seit über 95 Jahren steht die RAPS GmbH & Co. KG aus Kulmbach für erstklassige Qualität, besten Geschmack, Innovation, Technologie und Rohstoff-Kompetenz. Als verlässlicher Lösungsanbieter liefert RAPS segment- und kundenspezifische Leistungen. Der Ingredient-Hersteller verarbeitet über 1.700 Rohstoffe aus aller Welt. Mit insgesamt sieben Produktionsstätten in Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitenden produziert RAPS rund 35.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.