

PRESSE-INFORMATION

Kross grillen mit Rubs von RAPS

Ausgefallene Geschmacksrichtungen für raffiniertes Grillgut

Kulmbach, Februar 2022: RAPS erweitert sein Portfolio für Grillgewürze. Im Trend liegen sogenannte „Rubs“. Acht neue dieser streufähigen Trockenmischungen bringt der Kulmbacher Gewürzexperte jetzt auf den Markt und damit internationale Geschmäcker auf den Grill. Eine ansprechende Optik der ausgewählten groben Gewürze auf dem Grillgut stand bei der Entwicklung ebenso im Fokus wie ein intensiver, authentischer Geschmack. Die Rubs bestehen zudem aus natürlichen Zutaten ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Für seine Rubs hat RAPS aktuelle Trends erforscht und sich von Küchen aus der ganzen Welt inspirieren lassen. So greift der Gewürzexperte im Rose Meets Malabar Pepper Rub den Botanical Food Trend auf. Grüner Malabar-Pfeffer, der aus einem kleinen Anbaugebiet in Indien stammt, wird für ein aromatisches und liebliches Geschmackserlebnis behutsam mit Rosenblättern und Ingwer kombiniert. Hanfnüsse, Schwarzkümmel und Sesam im Peruvian Rub stehen für die traditionelle peruanische Küche, während Buschkräuter und Zitronennote im Rustic Bush Rub authentisches südafrikanisches Grillen erlebbar machen. Fenchel, Zimt und Chili, roter Kampot-Pfeffer aus Kambodscha oder geräucherte Gewürze sind weitere der exklusiven Zutaten, die RAPS in seinen neuen Mischungen verarbeitet. Darüber hinaus enthält jeder Rub einen Hauch Zucker, der im Garprozess karamellisiert und eine ansprechende Kruste auf Fleisch, Gemüse, Kartoffeln oder auch Käse erzeugt. RAPS verwendet braunen Demerara-Zucker, der sich durch große Kristalle und eine feine Karamellnote auszeichnet.



Pressekontakt:

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

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

PRESSE-INFORMATION

Außergewöhnlicher Geschmack und tolle Optik

Die Anwendung der Rubs ist denkbar einfach. Egal, ob Steak oder größeres Fleischstück – das gewählte Gewürz wird gleichmäßig und großzügig verteilt und sanft einmassiert. So können die Aromen ideal aufgenommen werden. Das gewürzte Grillgut ist ein Hingucker in der Fleischtheke und bringt außerdem den Vorteil mit sich, dass Grilladen mit Rubs auf dem Grill nicht so schnell anbrennen.

Norbert Pfaller, Head of Product Management, betont: „Unser Ziel ist es, ein intensives Geschmackserlebnis mit ausschließlich natürlichen Zutaten zu bieten. Auf unsere neuen Rubs sind wir daher besonders stolz. Sie kombinieren authentische Optik mit einzigartigem Geschmack und das in einer Feinheit, die unsere ganze Kompetenz zeigt.“

Inspiration sowie Rezeptideen für den Einsatz der neuen Rubs sind auch auf der RAPS-Rezeptplattform myRAzept zu finden.

Keywords: RAPS, Rubs, Barbecue, Grillen

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 Herren Länder. Mit insgesamt sechs Produktionsstätten in Europa und weltweit mehr als 900 Mitarbeitern produziert RAPS rund 35.000 Tonnen an unterschiedlichsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffen pro Jahr.