



Magisches Marinaden-Pärchen von Raps

Datum: dd.MM.yyyy

Quelle: Raps/akp public relations | Ort: Kulmbach/Weinheim |

Raps bringt zwei neue Magic Marinaden auf den Markt

Mit einem neuen Verkaufskonzept, das mit geschlechterstereotypen Geschmackspräferenzen spielt, setzt der Gewürzexperte **Raps** Impulse für das Grillsortiment der Handwerksmetzger im Frühjahr 2021: „Mrs. Tomato-Orange“ punktet mit einem fruchtig-mediterranen Temperament und schwärmt für eine Kombination mit Geflügel oder Gemüse. „Mr. Knoblauch-Pfeffer“ schwört hingegen auf ein saftiges Stück Fleisch und setzt kernig-scharfe Aromenakzente. Beide Marinaden enthalten keine zugesetzten Palmbestandteile, Allergene und deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

Seit klar ist, dass der Winterurlaub genauso ausfällt wie andere Freizeitvergnügen, wächst die Sehnsucht nach Abwechslung. Mit Abstand am einfachsten – und bald auch wieder mit mehr Gästen – umzusetzen ist das Grillen im Freien. Barbecue erfüllt gleich zwei Grundbedürfnisse, die die Seele nähren: Essen und Gesellschaft.

Frische Impulse im Ganzjahresgeschäft Grillen

Für frische Impulse im Geschäft mit dem Grillgut, das längst ganzjährig gefragt ist, sorgen die neuen Magic Marinaden von Raps. Funktional perfekt abgestimmt auf die beliebtesten Fleischsorten Schwein, Rind, Lamm und Geflügel sowie frische saisonale Gemüsesorten, bestechen die Würzmittel mit äußeren und inneren Werten:

- „Mrs. Tomato-Orange“ spricht die Vorliebe für ein fruchtiges Geschmackserlebnis an, das an Urlaub in südlichen Gefilden erinnert. Mit getrockneten Tomaten, Zitronen- und Orangenschalen, Basilikum, Rosmarin und einer feinen Aprikosennote lassen sich neben Gemüse-Käse-Päckchen auch vielfältige vegetarische und vegane Spieße oder Fleisch und Fisch veredeln.
- Einen gelungenen Kontrast dazu bietet die kräftig-würzige Marinade „Mr. Knoblauch-Pfeffer“. Gerösteter Knoblauch, schwarzer und grüner Pfeffer, Paprikapaste, Koriander, Oregano und Ahornsirup verleihen Steaks, Grill- und Pfannengerichten eine ausbalancierte Schärfe.

Marketing mit Augenzwinkern

Bei der Benennung der Produkte spielen die **Gewürzexperten** mit einem Augenzwinkern auf vermeintlich typische Geschmacksvorlieben an, um Handwerksmetzger im humorvollen Marketing ihrer Produkte zu unterstützen. Im Genussalltag sprechen die Marinaden natürlich jeden Geschmack an.

Christian Blümel / Fleischnet

Sprachrohr des Fleischerhandwerks



Schlachtviehpreise



Meistgelesene News

- [Kontakt](#)
- [Die Fleisch-Scouts](#)
- [Plakate Rinder-Cuts](#)
- [FH FLEISCHER-HANDWERK](#)
- [Obermeister tagten digital](#)

[Messe](#)

[Seminar](#)