HERBSTLICHE IDEEN

für Ihre Theke

IHR STARKER PARTNER
fürs Fleischer-handwerk



BROTZEIT-SPEZIALITÄTEN

Von klassischen bis hin zu modernen Rezepten: Mit unseren Würzungen schaffen Sie abwechslungsreiche Produkte für die Brotzeit und setzen neue Akzente in Ihrem Sortiment.



BACKLEBERKÄSE-WÜRZUNG GOURMET
1728967-001

Eine würzige Backleberkäse- Würzung für alle Leberkäs-Varianten geeignet.

Charakteristik: würzig mit Pfeffer weiß, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Koriander, Muskat.

Zugabe: 6-8 g/kg

Gebinde: Tresorbeutel à 1,0 kg

KÄSEWURST-WÜRZUNG
1729655-001

Für Halbdauerwaren, z. B. Krakauer, Käsekrainer, Kochsalami, etc.

Charakteristik: Würzcompound mit Käsepulver, Knoblauch, Pfeffer weiss und Paprika.

Zugabe: 12-14 g

Gebinde: Tresorbeutel à 1,4 kg

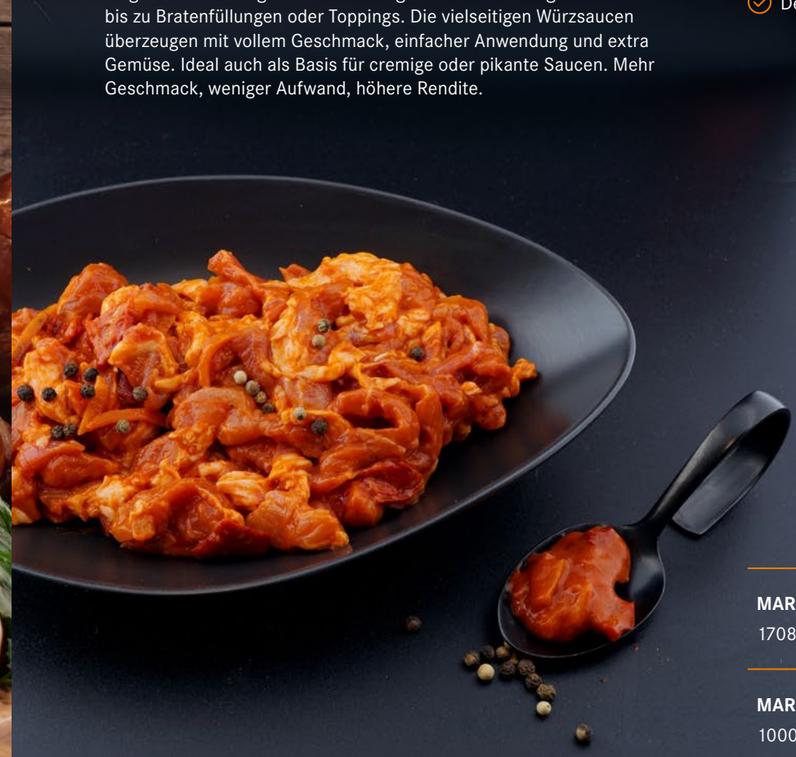
HERBSTLICHE GENUSSMOMENTE LEICHT GEMACHT.

Wenn die Tage kühler werden, sind herzhafte Spezialitäten gefragt.

Mit der MARIFIX Range kreieren Sie im Handumdrehen abwechslungsreiche Herbstgerichte – von Ragouts und Pfannengerichten bis zu Bratenfüllungen oder Toppings. Die vielseitigen Würzsaucen überzeugen mit vollem Geschmack, einfacher Anwendung und extra Gemüse. Ideal auch als Basis für cremige oder pikante Saucen. Mehr Geschmack, weniger Aufwand, höhere Rendite.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Fix und fertig mit Gemüsestücken
- Auch für vegetarische Variationen
- Deftig-rustikaler Geschmack





Unsere neue Herbstmarinade:

MARIFIX BIER-PFEFFER
1730178-002

NEU!

Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte mit dem typischen Geschmack.

Charakteristik: Würzig-mit Starkbier, Mittelscharfer Senf, Pfeffer grün und schwarz, Knoblauch, Paprikawürfel, Karottenstreifen und Rauchfleischnote.

Zugabe: 400 g/kg

Gebinde: Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg Beutel)

MARIFIX FEIGE-SENF
1708230-002

MARIFIX PEKING
1000610-019

MARIFIX PROVENCE
1000503-003

MARIFIX SHANGHAI
1000459-003

MARIFIX STROGANOFF
1000432-002

MARIFIX UNGARISCHE ART
1000568-006

Jedes MARIFIX-Produkt im Karton a 4,8 kg (6 x 0,8 kg Beutel) erhältlich.

KOCH-WURST

Vielfalt, Tradition und Genuss:

Die Welt der Kochwurst begeistert mit zahlreichen regionalen Spezialitäten und abwechslungsreichen Geschmacksrichtungen. Ob herzhafter Presssack, feine Leberwurst oder sommerliche Sülze – Kochwürste sind aus der deutschen Genusskultur nicht wegzudenken.

Qualität für perfekte Kochwurstspezialitäten. RAPS bietet Ihnen hochwertige Würzungen, Zutaten, funktionelle Zusatzstoffe und passende Wursthüllen für alle drei Kochwurstkategorien: Kochstreichwürste, Blutwürste und Sülzwürste

So entstehen Produkte, die mit Geschmack, Qualität und Prozesssicherheit überzeugen.

Herbstliche Leberwurst-spezialitäten

LEBERWURST-HERSTELLUNG

in sechs Schritten

01 Auswahl des Rohmaterials

- Achten Sie grundsätzlich auf frisches Rohmaterial.
- Entfernen Sie die Gallengänge sorgfältig.
- Beachten Sie, dass der Zusatz von rohen Zwiebeln das Risiko erhöht, Laktobazillen einzubringen. Wir raten zur Verwendung unserer Zwiebelextrakt-Produkte.

02 Vorerhitzen

- Brühen Sie das Rohmaterial auf eine Kerntemperatur von 68 °C, um die negativen Auswirkungen einer zu starken oder zu geringen Erhitzung zu vermeiden.
- Wiegen Sie das Material vor und nach dem Kochen, um Kochverluste durch Kochbrühe ausgleichen zu können.

03 Emulgieren

- Kuttern Sie die Leber bis eine Blasenbildung entsteht.
- Geben Sie am Ende des Kuttervorgangs die Gesamtmenge an Nitritpökelsalz sowie unser DAUER-FIXROT hinzu und achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung. Die Lebermasse dem Kutter entnehmen.
- Geben Sie das heiße Fleisch- und Fettmaterial in den Kutter.
- Lösen Sie den Emulgator FETTFAX TOP in heißer Kochbrühe auf und kuttern Sie die Masse unter Zugabe der Kochbrühe fein.
- Setzen Sie anschließend die Leber und Gewürze zu. Wichtig: Die Temperatur der feinzerkleinerten Leber sollte mindestens auf 55 °C abgefallen sein, damit es nicht zu Denaturierungen des Lebereiweißes kommt.

04 Füllen

- Füllen Sie die Leberwurstmasse schnellstmöglich in vorbereitete Hüllen oder entsprechende Behältnisse (Dosen, Gläser etc.).
- Vermeiden Sie unbedingt längere Standzeiten.

05 Hitzebehandlung

- Wichtig: Die Hitzebehandlung muss intensiver sein als z. B. bei Brühwurstprodukten.
- Eine Erhitzung der Leberwurst bei ca. 85 °C bis zu einer Kerntemperatur von 80 °C wird empfohlen.

06 Kühlen

Kühlen Sie die Leberwurst nach dem Brühen zunächst kurz im handwarmen, anschließend im kalten Wasserbad zügig durch.

KOCHSTREICH-WURST

Von fein bis deftig – alles, was das Herz begehrt

Vielfalt, die begeistert. Ob klassische Leberwurst, feine Pasteten oder herzhafte Kochmettwürste: Kochstreichwürste überzeugen durch ihre cremige Textur und ihr breites Geschmacksspektrum

ARABELLA GOLD 1000431-005

Geschmack: Koriander, Ingwer, Majoran, Pfeffer, Zwiebel
Zugabe: 8 g
Gebinde: Beutel 1 kg

HANSA GOLD 1000423-007

Geschmack: Kardamom, Ingwer, Pfeffer, Enthält: SENF
Zugabe: 3 g
Gebinde: Beutel 1 kg

CLIVIA GOLD 1000444-007

Geschmack: Ingwer, Pfeffer, Vanille
Zugabe: 3-4 g
Gebinde: Beutel 1 kg

LANDVOGT 1000440-004

Geschmack: Majoran, Pfeffer, Zwiebel geröstet
Zugabe: 6-8 g
Gebinde: Beutel 1 kg

HAUSM. LANDLEBERWURST 1000433-006

Geschmack: Ingwer, Majoran, Pfeffer, Thymian
Zugabe: 6 g
Gebinde: Beutel 1 kg

PFÄLZER LEBERWURST WÜRZUNG
1000439-004

Geschmack: Majoran, Muskat, Pfeffer
Zugabe: 8 g
Gebinde: Beutel 1 kg

FETTFAX TOP
1000757-005

Zugabe: 5 g
Gebinde: Beutel 1 kg







PERFEKTE BEGLEITER FÜR THEKE UND FINGER-FOOD

Professionell & vielseitig:

- Alles für den perfekten Auftritt Ihrer Spezialitäten
- Präsentieren, Servieren, Genießen
- Clevere Lösungen für Theke, Snack und Fingerfood
- Für mehr Genuss, Frische und Verkaufsstärke
- Perfekt ausgestattet für jede Genussidee.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	VERPACKUNG
1093240-000	**MINI QUICHES**	LE = 72 St.
1093242-000	**TARTELETTE**	LE = 90 St.
1093241-000	**CURRY-CUP BECHER 225 g**	LE = 25 St.
1093244-000	**STEAKPAPIER SCHWARZ 28x38cm**	LE = 1.000 St.
1093245-000	**STEAK-PAPIER, GRÜN 28x38 cm**	LE = 1.000 Blatt
1093246-000	**MEAT BOX FÜR HACKFLEISCHSPIESSE**	LE = 1 St.
1093243-000	**BACKSCHALE 700 ml**	LE = 125 St.
1093247-000	**BAMBUS-KNOTENSPIESS NATUR 8 cm**	LE = 500 St.
1093252-000	**FLAGGENSPIESSE 9 cm**	LE = 200 St.
1093253-000	**FLAGGENSPIESSE 12 cm**	LE = 200 St.
1093249-000	**FLAGGENSPIESSE 15 cm**	LE = 200 St.
1093251-000	**HOLZSPIESSE 20 cm lang**	LE = 1.000 St.
1093248-000	**TISCHSPIESS 8x8 cm, H:16 cm**	LE = 20 St.
1093254-000	**PINIENHOLZSCHIFFCHEN 11x6,5, 5x1,5**	LE = 100 St.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

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

RAPS Deutschland

Kostenfreier Bestell-Service:
Tel.: 0800 / 4398379 · Fax: 0800 / 7277329
Mail: bestellservice@raps.com

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: www.raps.com.
Mehr Infos: www.raps.com · info@raps.com

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

RAPS Österreich

Bestell-Hotline zum Ortstarif:
Tel.: 06219/75570
Mail: austria@raps.com

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: www.raps.com

RAPS GmbH
Handelsstraße 10
A 5162 Obertrum

RAPS Schweiz

Bestell-Hotline zum Ortstarif:
Tel.: 071/9559910
Mail: info_schweiz@raps.com

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: www.raps.com

RAPS Schweiz AG
Abt-Bedastraße 25
CH 9245 Sonnental

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.