REZEPTSAMMLUNG

- SÜFFA 2026 -



ZU FINDEN AUF myRAzept

Entdecke die vielen Vorteile der digitalen Rezeptplattform unter www.myrazept.de

Diese Rezeptsammlung enthält 17 Rezepte.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

REZEPTSAMMLUNG

- SÜFFA 2026 -

INHALTSVERZEICHNIS

BACK- &TEIGWAREN

Blätterteigsäckchen mit Ricotta-Pfeffer-Farce 5503194 1

FEINKOST

Sauerkirsch Chutney 5507539 3

HACKFLEISCH ROH

Beef Truffles mit Sauerkirsch Chutney 5507536 5
Kulmbacher Hackfleischrolle 5507606 7

KURZBRATEN/GRILLEN ROH

Cordon Rouge von der Rehkeule 5507281 8
Gourmet-Schlemmertöpfchen vom Schwein mit Pfifferlingen 5507773 10
Hähnchenspiess Chipotle mit Zucchini 5507706 12
Rindfleischsäckchen mit Gemüsefüllung 5504468 13
Schweinefilet Bacon-Pig Shots 5506223 15
Schweinenackensteak "Bier-Pfeffer-Style" 5508333 17
Schweinerückenröllchen mit "Easy Cheesy" (Grillkäsezubereitung) 5508308 18
Wrap-Kebab Spiesse vom Schweinenacken 5508132 19

MOPRO

Ingwer-Ananas Frischkäse-Zubereitung 5508273 20
Mango Salsa Frischkäse-Zubereitung 5508271 21

RAGOUT/GESCHNETZELTES ROH

Schweinefleischpfanne "Mälzer Art" 5508344 22

TASCHEN/ROULADEN ROH

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

Holzfällertaschen "Ontario" aus dem Schweinenacken 5508239 23
Tzatziki Päckchen v. d. S-Oberschale 5508278 25

Ergänzung:
Fleischkäse Gourmet | 5508341
Feuerbeißer Pureline | 5508309
Käsekrainer | 5508258
Käse-Kochsalami | 5508265

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | BACK- &TEIGWAREN

BLÄTTERTEIGSÄCKCHEN MIT RICOTTA-PFEFFER-FARCE



REZEPT-NR.: 5503194 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
0,610 kg	61,00	Blätterteig (TK)
0,180 kg	18,00	Ricotta
0,010 kg	1,00	**GRÜNER PFEFFER IN LAKE (1000892)**
0,030 kg	3,00	**ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)**
0,140 kg	14,00	Schmand
0,030 kg	3,00	getrocknete Tomaten
1,000 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Ricotta, GRÜNER PFEFFER, ZWIEBELSCHEIBEN (trocken verarbeitet), Schmand und getrocknete Tomaten vermengen und zu kleinen Bällchen (ca. 40 g) formen.
2.) Den Blätterteig in Runde Scheiben (Durchmesser 12 cm) ausschneiden (Tipp: Teller als Schablone nehmen).
3.) Je ein Bällchen in die Mitte des Teiglings legen.
4.) Durch Aufnehmen der Seitenränder in Falten den Teig zu einem Säckchen formen.
5.) Oben leicht auswärts drehen und gut andrücken.
6.) Mit einem dünnen blanchierten Lauchstreifen binden und die Oberfläche mit Kondensmilch bestreichen.

ZUBEREITUNG

Bei 200-220°C im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

SONSTIGES

Tipp: Bei Verwendung von Lauchstreifen und Kondensmilch veränderte Deklaration und Nährwerte beachten.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

BLÄTTERTEIGSÄCKCHEN MIT RICOTTA-PFEFFER-FARCE

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

61,0% Blätterteig *, 18,0% Ricotta (u.a. MILCH) *, Schmand (u.a. MILCH) *, Zwiebeln, getrocknete Tomaten *, Pfeffer grün

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.313 kJ
Energie	314 kcal
Fett	20,8 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,1 g
Kohlenhydrate	25 g
Davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	5,8 g
Salz	0,6 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | FEINKOST

SAUERKIRSCH CHUTNEY



REZEPT-NR.: 5507539 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
1,620 kg	54,00	Sauerkirschen (Glas)
0,225 kg	7,50	Apfel
0,450 kg	15,00	Rohrzucker
0,345 kg	11,50	**ROTWEINESSIG (1000391)**
0,120 kg	4,00	rote Zwiebelwürfel
0,120 kg	4,00	Orangensaft
0,045 kg	1,50	Zitronensaft
0,030 kg	1,00	**GRÜNER PFEFFER IN LAKE (1000892)**
0,012 kg	0,40	Speisesalz
0,009 kg	0,30	**ROSA BEEREN (1000813)**
0,009 kg	0,30	**ROSMARIN GESCHNITTEN GETROCKNET (1000872)**
0,009 kg	0,30	**PFEFFER SCHWARZ GEBROCHEN 0,8 - 1,5 MM (1000815)**
0,003 kg	0,10	**THYMIAN GEREBELT (1000851)**
0,003 kg	0,10	**ZIMT GEMAHLEN (1000856)**
3,000 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Sauerkirschen abtropfen lassen, Äpfel fein würfeln und in einem Topf mit dem Rohrzucker und dem Zitronensaft ca. 1 Stunde ziehen lassen.
2.) ROTWEINESSIG, Orangensaft, Speisesalz, GRÜNER PFEFFER, ROSA BEEREN, rote Zwiebelwürfel, ROSMARIN, PFEFFER, THYMIAN und ZIMT verrühren 5 Minuten köcheln lassen und einen Sud daraus herstellen.
3.) Die Sauerkirschen mit den Äpfeln aufkochen und bei mittlerer Hitze den austretenden Saft etwas einreduzieren.

4.) Den Sud zugeben, kurz aufkochen und bis zum gewünschten Feinheitsgrad pürieren.
5.) Auf gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen.
6.) Heiß in Gläser füllen, 10 Minuten auf den Deckel stellen, dann wieder aufrecht stellen.
Alternativ 30 Minuten im Dampf bei 100°C im Kombidämpfer pasteurisieren, 1 Stunde an der Luft und später im Kühlhaus auskühlen lassen
oder unter Druck im Korimat sterilisieren.

SONSTIGES

Hinweis:

Alternativ zum Rohrzucker kann auch Gelierzucker verwendet werden.

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die rohen Rezepturbestandteile.
Kochverluste sind darin nicht berücksichtigt.
Um eine korrekte Nährwertberechnung durchführen zu können,
muss der tatsächliche Garverlust individuell berücksichtigt werden.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

SAUERKIRSCH CHUTNEY

VERPACKUNG

Twist off Gläser 230 ml.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

54,0% Sauerkirschen (Glas) *, Zucker, Rotweinessig (Rotweinessig (enthält SULFIT)), Apfel, Zwiebeln, Orangensaft *, Zitronensaft, Pfeffer grün, Speisesalz, Rosa Beeren, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Cassia-Zimt

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	474 kJ
Energie	113 kcal
Fett	0,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	25,1 g
Davon Zucker	24,5 g
Eiweiß	0,6 g
Salz	0,4 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | HACKFLEISCH ROH

BEEF TRUFFLES MIT SAUERKIRSCH CHUTNEY



REZEPT-NR.: 5507536 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,400 kg	71,17	Rinderhackfleisch
1,400 kg	**71,17 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,035 kg	1,78	**STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE (1037129)**
0,350 kg	17,79	Sauerkirsch Chutney
0,140 kg	7,12	Blätterteig (TK)
0,042 kg	2,14	**MAGIC BBQ (1695342)**
1,967 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Das Rinderhackfleisch mit STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE gut bindig mengen und Kugeln von 140 g formen.
2.) Die Hackfleischkugeln in einen Servierring (80 mm) geben und mit dem Stempel anpressen.
3.) Mit Daumen und Zeigefinger eine "Höhlung" eindrücken, so dass der Rand und der Boden noch ca. 1 cm dick ist.
4.) Mit dem Stempel leicht nachdrücken, so dass die Oberfläche glatt ist.
5.) Die Truffles aus dem Servierring nehmen, mit MAGIC BBQ einpinseln und mit jeweils 35 g Sauerkirsch Chutney füllen.
6.) Aus dem Blätterteig mit dem Servierring eine Scheibe ausstechen und mit einer ca. 1 cm kleineren Form einen Ring daraus ausstechen.
7.) Den Blätterteigring auf den Truffle auflegen.
8.) Aus dem restlichen Blätterteig kleine Garnituren (Blättchen, Sterne usw.) ausstechen und die Truffles zusammen mit einem Thymianzweigchen damit garnieren.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 200°C vorbacken und bei 150-160°C ca. 20 Minuten fertig garen.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

BEEF TRUFFLES MIT SAUERKIRSCH CHUTNEY

SONSTIGES

Hinweis:

Folgende Geräte werden zur Herstellung benötigt:
Servierringset Durchmesser = 80 mm
bestehend aus Bodenplatte, Servierring und Stempel

Das Sauerkirsch Chutney kann nach unserer Rezeptur Nr. 5507539 hergestellt werden!

VERPACKUNG

Papier-Muffinförmchen als Unterlage

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

71,2% Rindfleisch, 17,8% Sauerkirsch Chutney*, Blätterteig *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Rapsöl ganz gehärtet, Honig, Rauchsalz (Speisesalz, Rauch), Toastzwiebeln getrocknet, Zucker, Kräuter, natürliches Aroma, Karamellzuckersirup), Würzmittel (Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Speisewürze, Knoblauch, Kräuter, Gemüsepaprika, natürliches Aroma)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	888 kJ
Energie	212 kcal
Fett	13,4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5 g
Kohlenhydrate	7,6 g
Davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	15,2 g
Salz	1,5 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | HACKFLEISCH ROH

KULMBACHER HACKFLEISCHROLLE

REZEPT-NR.: 5507606 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,400 kg	52,63	Hackfleisch, gemischt
0,360 kg	13,53	Trinkwasser
0,240 kg	9,02	**HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)**
2,000 kg	**75,18 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,660 kg	24,81	Blätterteig (TK)
2,660 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) HACKFLEISCH TOP in das Trinkwasser einrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen.
2.) Hackfleisch zugeben und gut bindig mengen.
3.) Die Hackfleischmasse gleichmäßig auf der Blätterteigrolle auftragen. Am oberen und unteren Ende einen 2 cm breiten Rand freilassen.
4.) Die Ränder mit Wasser einstreichen. Einen Rand einklappen und die Rolle kompakt zusammen rollen.
5.) Das zweite Ende gut andrücken, gut durchkühlen lassen und anschließend in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12-15 Minuten backen.

SONSTIGES

Tipp:
Blätterteigplatten (TK) 2,5 mm dick, 57 x 37 cm verwenden.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

52,6% Schweine,- und Rindfleisch, 24,8% Blätterteig *, Trinkwasser, Würzmittel (Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz), WEIZENmehl, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Kräuter)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.010 kJ
Energie	241 kcal
Fett	14,6 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g
Kohlenhydrate	14,9 g
Davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	12,6 g
Salz	1,4 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

CORDON ROUGE VON DER REHKEULE



REZEPT-NR.: 5507281 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	76,75	Rehfleisch
1,000 kg	**76,75 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,003 kg	0,23	**WILDWÜRZUNG DIANA (1000590)**
0,110 kg	8,44	Rohschinken luftgetrocknet
0,165 kg	12,66	Gorgonzola
0,025 kg	1,92	Salbeiblätter
1,303 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Von der Rehkeule Schnitzel schneiden, flach klopfen und die Innenseite mit WILDWÜRZUNG würzen.
2.) Salbeiblätter, Rohschinken und Gorgonzola auflegen.
3.) Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen verschließen.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze in der Pfanne braten.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

CORDON ROUGE VON DER REHKEULE

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

76,7% Rehfleisch, 12,7% Gorgonzola (u.a. MILCH) *, 8,4% Rohschinken luftgetrocknet *, Salbei, Würzmittel (Gewürze, Speisesalz, Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330, Lorbeerblätter, natürliches Aroma, Säureregulator: Natriumdiacetat E 262, Kaliumcitrat E 332,Glucono-delta-Lacton E 575)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	642 kJ
Energie	153 kcal
Fett	7,4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,9 g
Kohlenhydrate	0,2 g
Davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	21,4 g
Salz	0,5 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

GOURMET-SCHLEMMERTÖPFCHEN VOM SCHWEIN MIT PFIFFERLINGEN



REZEPT-NR.: 5507773 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	50,51	Schweinefiletköpfe
1,000 kg	**50,51 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,400 kg	20,20	Pfifferlinge
0,100 kg	5,05	Tomatenwürfel (TK)
0,050 kg	2,53	Räucherbauch, gewürfelt
0,050 kg	2,53	Zwiebelwürfel
0,200 kg	10,10	Crème fraîche
0,080 kg	4,04	Gouda
0,100 kg	5,05	**MAGIC TARTUFO STYLE (1720581)**
1,980 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden, mit MAGIC TARTUFO STYLE marinieren und in Aluschalen einsetzen.
2.) Pfifferlinge, Tomatenwürfel, Räucherbauchwürfel und Zwiebelwürfel vermengen und auf den Filetscheiben verteilen.
3.) Mit Crème fraîche garnieren und mit geriebenem Gouda bestreuen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 25 Minuten braten.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

GOURMET-SCHLEMMERTÖPFCHEN VOM SCHWEIN MIT PFIFFERLINGEN

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

50,5% Schweinefleisch, 20,2% Pfifferlinge, Creme Fraiche (u.a. MILCH) *, Tomaten, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl ganz gehärtet, Aroma, Demerara Zucker, Karamellpulver, Hefeextrakt, Sommertrüffel), Gouda (u.a. MILCH) *, 2,5% Räucherbauch *, Zwiebeln

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	601 kJ
Energie	144 kcal
Fett	9,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,8 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	13,3 g
Salz	0,9 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

HÄHNCHENSPIESS CHIPOTLE MIT ZUCCHINI



REZEPT-NR.: 5507706 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	81,97	Hähnchenbrustfilet
1,000 kg	**81,97 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,150 kg	12,30	Zucchini
0,070 kg	5,74	**MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)**
1,220 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Die Zucchini der Länge nach auf der Aufschnittmaschine in 1,5 mm dicke Scheiben scheiden.
2.) Die Zucchinischeiben zweimal der Länge nach falten.
3.) Das Hähnchenbrustfilet in Würfel von 2,5 cm schneiden und mit MAGIC SMOKY CHIPOTLE marinieren.
4.) Die marinierten Fleischwürfel abwechselnd mit den Zucchinischeiben auf einen Flaggenspieß (BATANIA DIREKT) aufstecken, mit den Fleischwürfeln beginnend und endend.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze auf dem Grill oder mit etwas Öl in der Pfanne bis zum gewünschten Garstadium zubereiten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

82,0% Hähnchenbrust, 12,3% Zucchini, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Demerara Zucker, Gewürze (u.a. geräuchert), getrocknete Tomaten in Öl (getrocknete Tomaten, Rapsöl, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), natives Olivenöl extra, Speisesalz), Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, natürliches Aroma, Chipotle Chili, Speisesalz geräuchert, Karamellzuckersirup, färbender Pflanzenextrakt (Paprika))

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	495 kJ
Energie	118 kcal
Fett	3,7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	1,2 g
Davon Zucker	0,9 g
Eiweiß	19,7 g
Salz	1,1 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

RINDFLEISCHSÄCKCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG



REZEPT-NR.: 5504468 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
2,000 kg	66,67	runde Nuss vom Rind
2,000 kg	**66,67 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,160 kg	5,33	Paprika gelb
0,160 kg	5,33	Zucchini
0,160 kg	5,33	Tomaten
0,160 kg	5,33	Champignons Konserve
0,060 kg	2,00	**ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)**
0,120 kg	4,00	Emmentaler, gerieben
0,140 kg	4,67	**MAGIC TOMATINO (1692671)**
0,040 kg	1,33	**MAGIC TOMATINO (1692671)**
3,000 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Die runde Nuss auf der Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden.
2.) Tomaten entkernen und Champignons abschütten und abtropfen lassen.
3.) Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons fein würfeln, mit den ZWIEBELSCHEIBEN und MAGIC TOMATINO (2 %) vermengen und eine Füllung daraus herstellen.
4.) Die Füllung auf die Fleischscheiben aufbringen.
5.) Die Ränder der Fleischscheiben hochnehmen und mit einem Bindfaden zu einem Säckchen zusammenbinden.
6.) Mit MAGIC TOMATINO (7 %) marinieren.

ZUBEREITUNG

Im Umluftofen bei 150°C ca. 20 Minuten braten.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RINDFLEISCHSÄCKCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

66,7% Rindfleisch, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Zucker, Tomaten getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Knoblauch getrocknet, Kräuter, natives Olivenöl extra, natürliches Aroma, Zwiebeln getrocknet, Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), 5,3% Gemüsepaprika, 5,3% Zucchini, 5,3% Tomaten, 5,3% Champignons (Konserve) *, Emmentaler (u.a. MILCH) *, 2,0% Zwiebeln

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	615 kJ
Energie	147 kcal
Fett	8 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,6 g
Kohlenhydrate	2,6 g
Davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	15,7 g
Salz	1 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

SCHWEINEFILET BACON-PIG SHOTS



REZEPT-NR.: 5506223 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	51,28	Schweinefilet
1,000 kg	**51,28 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,400 kg	20,51	Baconscheiben
0,260 kg	13,33	Frischkäse
0,140 kg	7,18	Emmentaler, gerieben
0,060 kg	3,08	**HOT MANGO-DIP (1001508)**
0,090 kg	4,62	**MAGIC BACON STYLE (1708664)**
1,950 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Schweinefilet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
2.) Bacon in 10 cm lange und 3 mm dicke Scheiben aufschneiden.
3.) Füllung herstellen aus: Frischkäse, Emmentaler gerieben und HOT MANGO-DIP.
4.) Die Baconscheiben auslegen. Schweinemedaillons an der Kante entlang einrollen.
5.) Mit einem Bindfaden fixieren.
6.) Frischkäse-Füllung (jeweils 50gr.) mit Spritzbeutel einfüllen.
7.) Außen mit MAGIC BACON STYLE einstreichen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 8-10 Minuten braten.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

SCHWEINEFILET BACON-PIG SHOTS

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

51,3% Schweinefleisch, 20,5% Bacon *, Frischkäse (u.a. MILCH) *, Emmentaler (u.a. MILCH) *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Glukosesirup, Rapsöl ganz gehärtet, Würzmittel (natürliches Aroma, Maltodextrin/Salz geräuchert, Gewürze), Gewürze, Zucker, Honig, natürliches Aroma, Knoblauch getrocknet, Gemüsepaprika getrocknet, Karamellzuckersirup, Kräuter), Würzsauce (Glukosesirup, Mangopüree, Zucker, Speisesalz, Gemüsepaprika getrocknet, Wasser, Verdickungsmittel: Guarkernmehl E 412, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E 202)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	890 kJ
Energie	213 kcal
Fett	14,7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Kohlenhydrate	3,1 g
Davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	17,1 g
Salz	1,9 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

SCHWEINENACKENSTEAK "BIER-PFEFFER-STYLE"

REZEPT-NR.: 5508333 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
0,600 kg	60,00	Schweinenackensteak
0,200 kg	20,00	**MARIFIX BIER-PFEFFER (1730178)**
0,150 kg	15,00	Tomaten
0,050 kg	5,00	Emmentaler, gerieben
1,000 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Schweinenackensteaks portionieren mit MARIFIX BIER-PFEFFER
marinieren und in eine passende Backofenschale legen, restliche Marinade darauf verteilen.
2.) Jedes Steak mit 2 Scheiben Tomaten belegen und mit dem geriebenem Emmentaler garnieren.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 25-30 Minuten backen. Oder im Air Fryer zubereiten.

VERPACKUNG

Backofenfeste Portionsschalen

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

Schweinefleisch, Würzmittel zum Marinieren (Starkbier (enthält GERSTE), Gemüsepaprika, Karotten, Zwiebeln, Tomatenmark, Dextrin, Speisesalz, SENF (Wasser, SENFsaat, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt), Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Wasser, Gewürze, Zucker, Aroma, Knoblauch getrocknet, Karamellzuckersirup), Tomaten, Emmentaler (u.a. MILCH) *

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	656 kJ
Energie	157 kcal
Fett	10 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	3,1 g
Davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	12,8 g
Salz	1,1 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

SCHWEINERÜCKENRÖLLCHEN MIT "EASY CHEESY" (GRILLKÄSEZUBEREITUNG)



REZEPT-NR.: 5508308 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
50,000 kg	50,00	Schweinerücken
45,000 kg	45,00	**KÄSEZUBEREITUNG EASY CHEESY NATUR (1109152)**
5,000 kg	5,00	**MAGIC CAFE DE PARIS (1703417)**
100,000 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Schweinerücken in ca. 15cm Stücke schneiden und auf der Aufschnittmaschine(Stufe 5) von der breiten Seite her in Scheiben schneiden und ausbreiten.
2.) Easy Cheesy (Kaliber 75) halbieren, auf der Aufschnittmaschine (Stufe 3) der Länge nach in Scheiben schneiden.
3. Auf jede Scheibe Fleisch eine Scheibe Grillkäse legen und aufrollen. (ggf. binden oder mit einem Spiess fixieren)
4.) Außenseiten mit MAGIC CAFE DE PARIS marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mäßiger Hitze grillen oder ohne weitere Ölzugabe, in der Pfanne braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

50,0% Schweinefleisch, 45,0% Käsezubereitung zum Grillen (Gouda (pasteurisierte MILCH, Speisesalz) (61 %), Wasser, HÜHNEREIeiweißpulver, modifizierte Kartoffelstärke, Stabilisator: verarbeitete Euchema-Algen E 407a), Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Meersalz, Rapsöl ganz gehärtet, Dextrose, Kräuter, Knoblauch getrocknet, Zwiebeln getrocknet, Aroma, Gemüsepaprika getrocknet)

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.036 kJ
Energie	248 kcal
Fett	17,4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	7,7 g
Kohlenhydrate	2 g
Davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	21,4 g
Salz	1,8 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | KURZBRATEN/GRILLEN ROH

WRAP-KEBAB SPIESSE VOM SCHWEINENACKEN

REZEPT-NR.: 5508132 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	53,19	Schweinenacken ohne Knochen
1,000 kg	**53,19 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,800 kg	42,55	Tortillawrap
0,010 kg	0,53	**KNOBLAUCHPFEFFER SVS (1037115)**
0,070 kg	3,72	**MAGIC KEBAB STYLE (1723296)**
1,880 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Die Tortillawraps aufeinander legen und die Rundungen abschneiden.
2.) Den Schweinenacken auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 5 der Länge nach zu Platten aufschneiden.
3.) Die Wraps einzeln auslegen und eine Fleischplatte auflegen, so dass die Wraps komplett bedeckt sind.
4.) Die Fleischplatten mit KNOBLAUCHPFEFFER würzen.
5.) Die Wraps und Fleischplatten übereinander legen bis die gewünschte Höhe erreicht ist.
6.) Im Abstand von 2 cm Streifen schneiden und im Abstand von 2 cm Spieße einstecken.
7.) Zwischen den Spießen durchschneiden und mit MAGIC KEBAB STYLE marinieren.

ZUBEREITUNG

In einer beschichteten Pfanne braten oder auf dem Grill bei mäßiger Hitze grillen.

SONSTIGES

Auf einer Gewürzfolie befindet sich ca. 60g Gewürz.
Eine Folie ist ausreichend für ca. 3000g Schweinerücken

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

53,2% Schweinefleisch, 42,6% Tortillawrap *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Zwiebeln getrocknet, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Kräuter, Knoblauch getrocknet, Gewürzextrakte), Würzmittel (Speisesalz, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Sonnenblumenöl ganz gehärtet, Dextrose, Gewürzextrakte, Gewürz)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.061 kJ
Energie	254 kcal
Fett	11,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	23,1 g
Davon Zucker	0,7 g
Eiweiß	14,8 g
Salz	1,1 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | MOPRO

INGWER-ANANAS FRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG



REZEPT-NR.: 5508273 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	83,33	Frischkäse
1,000 kg	**83,33 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,200 kg	16,67	**BASIS-ZUBEREITUNG INGWER-ANANAS (1109105)**
1,200 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

Den Frischkäse mit der BASIS-ZUBEREITUNG INGWERANANAS
vermengen.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

83,3% Frischkäse (u.a. MILCH) *, Würzmittel zur Verarbeitung (Zucker, Ananasstücke (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure E 330), Wasser, Ananassaftkonzentrat, Ingwerpaste (Ingwer, Branntweinessig (AT: Weingeistessig)), Branntweinessig (AT: Weingeistessig), modifizierte Kartoffelstärke, Speisesalz, Gewürze)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.346 kJ
Energie	322 kcal
Fett	26,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren	16,2 g
Kohlenhydrate	12 g
Davon Zucker	11,6 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,9 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | MOPRO

MANGO SALSA FRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG



REZEPT-NR.: 5508271 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,000 kg	83,33	Frischkäse
1,000 kg	**83,33 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,200 kg	16,67	**BASIS-ZUBEREITUNG MANGO-SALSA (1109107)**
1,200 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

Den Frischkäse mit der BASIS-ZUBEREITUNG MANGO-SALSA vermengen.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

83,3% Frischkäse (u.a. MILCH) *, Würzmittel zur Verarbeitung (Mango, Demerara Zucker, Wasser, Gemüsepaprika (u.a. getrocknet), Zwiebeln, fraktioniertes Erbsenmehl, Kräuter, Zitronensaftkonzentrat, Speisesalz, Gewürze)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.284 kJ
Energie	307 kcal
Fett	26,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren	16,3 g
Kohlenhydrate	8,1 g
Davon Zucker	8 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,9 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | RAGOUT/GESCHNETZELTES ROH

SCHWEINEFLEISCHPFANNE "MÄLZER ART"

REZEPT-NR.: 5508344 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
2,000 kg	60,00	Schweinefleisch
2,000 kg	**60,00 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,800 kg	24,00	**MARIFIX BIER-PFEFFER (1730178)**
0,200 kg	6,00	Zwiebeln
0,167 kg	5,00	Tomatenwürfel (TK)
0,167 kg	5,00	Paprika grün
3,333 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und kurz blanchieren und auskühlen.
2. Paprika in feine Streifen schneiden.
3. Schweinefleisch schnetzeln oder würfeln und mit MARIFIX BIER-PFEFFER marinieren.
4. Zwiebeln, Paprik und Tomatnwürfel unterheben

ZUBEREITUNG

Schweinefleischpfanne kurz und heiß anbraten, ggf. mit Sahne oder Creme fraiche ablöschen, und bei mittlerer Hitze fertig garen.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

60,0% Schweinefleisch, Würzmittel zum Marinieren (Starkbier (enthält GERSTE), Gemüsepaprika, Karotten, Zwiebeln, Tomatenmark, Dextrin, Speisesalz, SENF (Wasser, SENFsaat, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze, Gewürzextrakt), Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Wasser, Gewürze, Zucker, Aroma, Knoblauch getrocknet, Karamellzuckersirup), Zwiebeln, Tomaten, Gemüsepaprika

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	652 kJ
Energie	156 kcal
Fett	10,2 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4 g
Kohlenhydrate	4 g
Davon Zucker	2,1 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	1,3 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | TASCHEN/ROULADEN ROH

HOLZFÄLLERTASCHEN "ONTARIO" AUS DEM SCHWEINENACKEN



REZEPT-NR.: 5508239 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
1,000 kg	76,92	Schweinenacken ohne Knochen
0,080 kg	6,15	Senf
0,100 kg	7,69	Rauchfleischwürfel
0,040 kg	3,08	**ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)**
0,080 kg	6,15	**MAGIC SPICY MAPLE (1727472)**
1,300 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Füllung herstellen aus: Senf, Rauchfleischwürfeln und ZWIEBELSCHEIBEN.
2.) Den Schweinenacken parieren.
3.) Auf der Aufschnittmaschine (Stärke 5) von der breiten Seite
her zu ca. 20cm langen Platten aufschneiden, dann der Länge nach
halbieren.
4.) Je 2 Fleischstreifen zu einem auf dem Kopf stehenden Kreuz aufeinander legen (erst quer, dann längs)und mit MAGIC SPICY MAPLE einstreichen.
5.) An der Stelle wo die Platten übereinander liegen ca. 50 g der Füllung auftragen.
5.) Die unteren Seiten links und rechts über die Füllung legen.
6.) Anschließend das Paket nach oben aufrollen, damit ein Päckchen entsteht, ggf. mit Rollbratengarn verschnüren oder mit Spießen fixieren.
7.) Mit MAGIC SPICY MAPLE marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei sehr mäßiger Hitze grillen oder behutsam in der Pfanne braten.
Alternativ
Im Airfryer bei 170 °C ca. 15 Minuten backen.

SONSTIGES

Bei mäßiger Hitze grillen oder langsam in der Pfanne braten.
Alternativ
Im Airfryer bei 170 °C ca. 15 Minuten backen.
Vor dem Servieren etwas ruhen lassen. Unterschiedliche Airfryer können abweichende Garergebnisse erzielen.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

HOLZFÄLLERTASCHEN "ONTARIO" AUS DEM SCHWEINENACKEN

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

Schweinefleisch, Rauchfleisch *, SENF *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Demerara Zucker, Speisesalz, Gewürze (u.a. geräuchert), Honig, Rapsöl ganz gehärtet, natürliches Aroma, Ahornsirup), Zwiebeln

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	811 kJ
Energie	194 kcal
Fett	11,8 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	3,8 g
Davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	17,9 g
Salz	1,5 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | TASCHEN/ROULADEN ROH

TZATZIKI PÄCKCHEN V. D. S-OBERSCHALE

REZEPT-NR.: 5508278 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
0,787 kg	72,99	Schweineoberschale
Einlagematerial		
0,059 kg	5,47	Tzatziki
0,110 kg	10,22	Krautsalat
0,020 kg	1,82	**HACKFLEISCH TOP OZG (1039674)**
0,024 kg	2,19	**ZWIEBELSCHEIBEN HELLE QUALITÄT (1000883)**
1,000 kg	**92,69 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,055 kg	5,11	**MAGIC GYROS (1000707)**
0,024 kg	2,19	Baconscheiben
1,079 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Den Krautsalat ausdrücken und etwas hacken, mit Tzatziki, HACKFLEISCH TOP und ZWIEBELSCHEIBEN vermengen und eine Füllung daraus herstellen.
2.) Die Schweineoberschale auf der Aufschnittmaschine auf Stufe 4 von der flachen Seite her zu Platten aufschneiden.
3.) 50 - 60 g Füllung pro Schweineroulade auflegen
4.) Enden der Fleischplatten übereinanderschlagen, so dass eine Kugel entsteht.
5. Mit einer Baconscheibe ummanteln.
6.) 2 x über Kreuz in Paketschnürung binden
7.) Mit MAGIC GYROS marinieren.

ZUBEREITUNG

Bei mittlerer Hitze grillen oder in der Pfanne braten.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

73,0% Schweinefleisch, Krautsalat *, 5,5% Tzatziki (u.a. MILCH) *, Würzmittel zum Marinieren (Rapsöl, Speisesalz, Rapsöl ganz gehärtet, Zucker, Kräuter, Speisewürze, Gewürze, Gewürzextrakte), Zwiebeln, Bacon *, Würzmittel (Paniermehl (WEIZENmehl, Speisesalz), WEIZENmehl, Speisesalz, Zwiebeln, Gewürze, Knoblauch, Kräuter)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	617 kJ
Energie	147 kcal
Fett	6,7 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	3,6 g
Davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	17,6 g
Salz	1,2 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

KATEGORIE | BRÜHWURST UMGERÖTET

FLEISCHKÄSE "GOURMET"



REZEPT-NR.: 5508341 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
0,960 kg	9,29	R 3 - grob entsehntes Rindfleisch mit 10 % sichtbarem Fett
3,270 kg	31,66	S 3 - grob entfettetes Schweinefleisch mit 10 % sichtbarem Fett
1,260 kg	12,20	S 5 - fettes Bauchfleisch mit 60 % sichtbarem Fett
2,110 kg	20,43	S 9 - Fettabschnitte
2,400 kg	23,23	Eis
10,000 kg	**96,81 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,180 kg	1,74	Nitritpökelsalz (0,5 % Nitrit)
0,040 kg	0,39	**RAPHOS ROT (1712109)**
0,080 kg	0,77	**BACKLEBERKÄSE-WÜRZUNG GOURMET (1728967)**
0,020 kg	0,19	**GEDÜNSTETE ZWIEBEL (1000689)**
0,010 kg	0,10	**GLUTALIN (1000611)**
10,330 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1. Gut gekühltes Fleisch- und Fettmaterial getrennt auf 3 mm wolfen.
2. Magerfleisch mit RAPHOS ROT kurz ankuttern und Nitritpökelsalz zugeben.
3. Mit 1/3 Eis im Schnellgang bis ca. 3 °C auskuttern, - das 2./3 Eis zugeben und bis ca. 4 °C kuttern.
4. Fettmaterial, Gewürze und Zutaten zugeben.
5. Restliches Eis einarbeiten und auf 12-13 °C auskuttern.
6. In Formen füllen und bei 130 °C auf KT 70 - 72 °C backen.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | BRÜHWURST UMGERÖTET

FLEISCHKÄSE "GOURMET"

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

74,3 %Schweine- und Rindfleisch (64,9% Schweinefleisch, 9,4% Rindfleisch), Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Würzmittel (Gewürze, Dextrose, Speisesalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Speisewürze, Zwiebeln, Aroma, Knoblauch), Zusatzstoffpräparat (Stabilisator: Diphosphate E 450, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Natriumascorbat E 301, Gewürzextrakte), Aroma, Würzmittel (Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Zwiebeln, Gewürze (enthält SENFmehl), SELLERIEknollen, Kräuter, Lauch, Gewürzextrakte (enthält SELLERIE))

NÄHRWERTE PRO 100 G

ⓘ **Die Nährwertangaben beziehen sich auf einen Gewichtsverlust von 15%.**

Energie	1.368 kJ
Energie	327 kcal
Fett	30,9 g
Davon gesättigte Fettsäuren	12,4 g
Kohlenhydrate	1,4 g
Davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	11,7 g
Salz	2,7 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | ROHWURST DÜNNKALIBRIG

FEUERBEISSER PURELINE

REZEPT-NR.: 5508309 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
6,000 kg	57,33	S 2 - sehnenfreies Schweinefleisch mit 5 % sichtbarem Fett
4,000 kg	38,22	S 4 - magereres Bauchfleisch mit 25 % sichtbarem Fett
10,000 kg	**95,55 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,240 kg	2,29	Nitritpökelsalz (0,5 % Nitrit)
0,200 kg	1,91	**FEUERBEISSER OZG (1719819)**
0,020 kg	0,19	**GLUTACLEAN (1000389)**
0,005 kg	≈ 0,10	**BIOSTART CLASSIC 50 (1038705)**
10,465 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1.) Fleischmaterial leicht anfrieren und mit den Gewürzen und Zutaten vermengen.
2.) Auf 5 oder 8 mm wolfen und nochmals kurz durchmengen.
3.) In Därme füllen und reifen.

Reifeempfehlung :

Zur Temperaturangleichung die frisch gefüllten Würste 3-5 Stunden bei 20-22°C / 60 % rel. Luftfeuchtigkeit hängen lassen.

1. Tag : 22-24°C / 92-94 % rel. Luftfeuchtigkeit
2. Tag : 20-22°C / 90-92 % rel. Luftfeuchtigkei
3. Tag : 18-20°C / 88-90 % rel. Luftfeuchtigkeit, ggf. leichte Rauchzufuhr
4. Tag : 18-20°C / 86-88 % rel. Luftfeuchtigkeit
5. Tag : 18°C / 84-86 % Rel. Luftfeuchtigkeit
Ab 6. Tag 12-14°C / 80-83 % rel. Luftfeuchtigkeit bis zu einem Gewichtsverlust von 35 %.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN
Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Würzmittel (Gewürze, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte oder natürliches Aroma), Würzmittel (Speisesalz, Zucker, Gewürze, Zwiebeln, Gewürzextrakte), Starterkulturen
100 g des Produktes wurden aus 123 g Schweinefleisch hergestellt.

NÄHRWERTE PRO 100 G
ⓘ Die Nährwertangaben beziehen sich auf einen Gewichtsverlust von 22%.

Energie	1.226 kJ
Energie	293 kcal
Fett	22,4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	2,1 g
Davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	21,6 g
Salz	3,5 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | HALBDAUERWARE

KÄSEKRAINER



REZEPT-NR.: 5508258 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
1,800 kg	17,46	R 3 - grob entsehntes Rindfleisch mit 10 % sichtbarem Fett
0,640 kg	6,21	Eis
0,047 kg	0,46	Nitritpökelsalz (0,5 % Nitrit)
0,010 kg	0,10	**RAPHOS ROT (1712109)**
0,003 kg	0,03	**DAUER-FIXROT (1000785)**
Einlagematerial		
3,500 kg	33,96	S 2 - sehnenfreies Schweinefleisch mit 5 % sichtbarem Fett
1,750 kg	16,98	S 6 - Fettbacke
1,250 kg	12,13	S 8 - Rückenspeck
1,000 kg	9,70	Emmentaler
10,000 kg	**97,03 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,130 kg	1,26	Nitritpökelsalz (0,5 % Nitrit)
0,020 kg	0,19	**RAPHOS ROT (1712109)**
0,140 kg	1,36	**KÄSEWURST-WÜRZUNG (1729655)**
0,010 kg	0,10	**GLUTACLEAN (1000389)**
0,007 kg	0,07	**DAUER-FIXROT (1000785)**
10,307 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1. S2 - 8mm wolfen
2. S6 - 5mm wolfen
3. Gewolftes S2 und S6 mit dem für die Einlage bestimmten NPS sowie den Gewürzen für die Gesamtmasse, sowie Hilfsstoffen über Nacht vorsalzen.
4. S8 plätteln und einfrosten.
5. Emmentaler in 0,5cm Würfelchen schneiden
6. Am Herstellungstag aus R3, Eis anteiligem NPS, Kutterhilfsmittel und DAUERFIX ROT ein gut bindiges Magerbrät herstellen und dem Kutter entnehmen.
7. S8 auf 3-4mm Körnung kuttern.
8. Brät zugeben und S6 auf ca. 3-4mm einkuttern.
9. S2 zugeben und auf ca. 5mm Körnung einkuttern.
10. Gewürfelten Käse einmengen.
11. Füllen und Heißgaren.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | HALBDAUERWARE

KÄSEKRAINER

ZUBEREITUNG

Röten 50 °C - 40 Minuten - leichte Feuchte
Trocknen 55 °C - 20 Minuten
Räuchern 60 °C - 15 - 20 Minuten
Trocknen 65 °C - 2 Minuten
Räuchern 70 °C - 10 Minuten
Heißgaren 85 °C - KT 72 °C
Kurz duschen und an der Luft auskühlen lassen.

WURSTHÜLLEN/NATURDARM

Schweinedärme Ø 28/30

SONSTIGES

Leitsatz Kennziffer: 2.4.2.1.3

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

88,3 %Schweine- und Rindfleisch (69,2% Schweinefleisch, 19,2% Rindfleisch), 9,7% Emmentaler (u.a. MILCH) *, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Würzmittel (Dextrose, Gewürze, Zucker, Käsepulver (enthält MILCH), Knoblauch, natürliches Aroma, Kräuter), Zusatzstoffpräparat (Stabilisator: Diphosphate E 450, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Natriumascorbat E 301, Gewürzextrakte), Zusatzstoffpräparat (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300), Würzmittel (Speisesalz, Zucker, Gewürze, Zwiebeln, Gewürzextrakte)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

ⓘ Die Nährwertangaben beziehen sich auf einen Gewichtsverlust von 15%.

Energie	1.514 kJ
Energie	362 kcal
Fett	32,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	13,8 g
Kohlenhydrate	2,1 g
Davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	17,1 g
Salz	2,5 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | HALBDAUERWARE

KÄSE-KOCHSALAMI



REZEPT-NR.: 5508265 | STAND: 18.09.2026

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
2,200 kg	21,36	R 3 - grob entsehntes Rindfleisch mit 10 % sichtbarem Fett
0,800 kg	7,77	Eis
0,060 kg	0,58	Nitritpökelsalz (0,5 % Nitrit)
0,012 kg	0,12	**RAPHOS ROT (1712109)**
0,003 kg	0,03	**DAUER-FIXROT (1000785)**
Einlagematerial		
3,460 kg	33,59	S 2 - sehnenfreies Schweinefleisch mit 5 % sichtbarem Fett
2,600 kg	25,24	S 5 - fettes Bauchfleisch mit 60 % sichtbarem Fett
0,865 kg	8,40	Emmentaler
10,000 kg	**97,09 %**	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
0,120 kg	1,17	Nitritpökelsalz (0,5 % Nitrit)
0,140 kg	1,36	**KÄSEWURST-WÜRZUNG (1729655)**
0,010 kg	0,10	**GLUTACLEAN (1000389)**
0,006 kg	0,06	**DAUER-FIXROT (1000785)**
0,024 kg	0,23	**RAPHOS ROT (1712109)**
10,300 kg	**100,00 %**	

HERSTELLUNG

1. S5 plätteln und einfrosten.
2. S2 mit NPS für die Einlage, und den Gewürzen für die Gesamtmasse vorsalzen und 13 mm wolfen.
3. Aus R3, Eis, RAPHOS ROT und DAUERFIX ROT ein gut bindiges Brät herstellen und dem Kutter entnehmen.
4. S5 auf eine Körnung von ca. 3-4 mm kuttern, Brät zugeben, und das gewolfte, vorgesalzene S2 einmengen, ggf. 2-3 Runden über die Messer laufen lassen.
5. Den fein gewürfelten Käse einmengen.
6. Füllen in Darm "Käsewurst"

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de

KATEGORIE | HALBDAUERWARE

KÄSE-KOCHSALAMI

ZUBEREITUNG

Gefüllte Wurst bei 55 °C röten,
anschließend bei 60 °C trocknen.
Räuchern bei 75 °C.
Heißgaren bei 85 °C und 30% Feuchte auf eine Kerntemperatur von 72 °C.
Kurz unter der Dusche, oder im Wasserbad abschrecken,
an der Luft auskühlen lassen.

WURSTHÜLLEN/NATURDARM

Faser D - Druck "Käsewurst"

SONSTIGES

Leitsatz Kennziffer: 2.4.2.3.1

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

93,8 %Schweine- und Rindfleisch (68,8% Schweinefleisch, 25,0% Rindfleisch), 8,4% Emmentaler (u.a. MILCH) *, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit E 250), Würzmittel (Dextrose, Gewürze, Zucker, Käsepulver (enthält MILCH), Knoblauch, natürliches Aroma, Kräuter), Speck, Zusatzstoffpräparat (Stabilisator: Diphosphate E 450, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300, Natriumascorbat E 301, Gewürzextrakte), Würzmittel (Speisesalz, Zucker, Gewürze, Zwiebeln, Gewürzextrakte), Zusatzstoffpräparat (Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure E 300)

** Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

ⓘ Die Nährwertangaben beziehen sich auf einen Gewichtsverlust von 15%.

Energie	1.339 kJ
Energie	320 kcal
Fett	27,1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	11,7 g
Kohlenhydrate	2,1 g
Davon Zucker	1,8 g
Eiweiß	17,6 g
Salz	2,6 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach · E-Mail: rezepte@raps.de