

ASIEN HAUTNAH

LIQUID SEASONINGS: AUTHENTISCH EXOTISCH



PERFORMANCE INSIDE



BEEF RAMEN SUPPE

LINK www.raps.at/de/newsblog/news/liquid-seasonings/



BULGOGI KOREAN BBQ

LINK www.raps.at/de/newsblog/news/liquid-seasonings/



SHICHIMI TOGARASHI PORK BELLY

LINK www.raps.at/de/newsblog/news/liquid-seasonings/



WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

TEL. +43-6219/7557-99

MAIL: GASTRONOMIE@RAPS.AT

www.raps.at · RAPS GmbH · Handelsstraße 10 · A-5162 Obertrum

NEU

AUTHENTIZITÄT FÜR IHRE KÜCHE

Anders als früher erwarten Menschen von ihrem Essen heute vor allem eines: Neue Entdeckungen. Unbekannte Geschmackskonzepte, exotische Nuancen und authentische Gewürze sind gefragt. Viele Gerichte aus fernen Ländern sind hierzulande längst zu Food-Trends avanciert. Trends mit einer wachsenden Nachfrage, die Sie mit RAPS LIQUID SEASONINGS – authentische Flüssigwürzungen mit maximalem Geschmack, bestmöglicher Cleaness und größtmöglicher Convenience – perfekt bedienen. Vor allem junge Menschen lieben z. B. Ramen, die japanische Nudelsuppe, deren Vielfalt in immer mehr Ramen-Lokalen zelebriert wird. Auch das beliebte koreanische Bulgogi avanciert sicher zu einem Streetfood-Klassiker – eine große Auswahl an Rezepturen finden Sie auf der Rezeptplattform myRAzept.



LIQUID SEASONING FOR CHICKEN RAMEN
ART.-NR. 62822

Flüssige Würze mit einem ausgewogenen Hühner-Geschmack für eine typisch japanische Nudelsuppe.
Charakteristik: Sojasauce, Ingwer, Misopaste, Fischsauce, Mirin (Reiswein), natürliches Aroma mit Huhngeschmack.
Enthaltene Allergene: SOJA, WEIZEN, FISCH

LIQUID SEASONING FOR BEEF RAMEN
ART.-NR. 62824

Flüssige Würze mit einem ausgewogenen Rindfleisch-Geschmack für eine typisch japanische Nudelsuppe.
Charakteristik: Sojasauce, Ingwer, Misopaste, Fischsauce, Mirin (Reiswein), natürliches Aroma mit Fleischgeschmack.
Enthaltene Allergene: SOJA, WEIZEN, FISCH

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Hergestellt mit authentisch exotischen Zutaten
- Langsam eingekocht für den intensiven Geschmack
- Höchste Qualität erlesener Rohstoffe
- Absolute Trendprodukte mit einem hohen Convenience-Grad
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (auf der Speisekarte / dem Menüplan)
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Gut dosierbar und vielseitig einsetzbar
- Ideal auch für Frontcooking-Konzepte
- Zugabe von ca. 70 g/kg (leicht in allen Arbeitsschritten einsetzbar)
- Erhältlich in Squeeze-Flaschen à 1,2 kg

CHICKEN RAMEN

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
600 g	1714719	LIQUID SEASONING FOR CHICKEN RAMEN
4,9 kg		Trinkwasser
2,1 kg		Mie Nudeln instant
300 g		Eier hartgekocht
1,0 kg		Frühlingszwiebeln
400 g		Hähnchenbrust
30 g		Sesam
30 g	1000818	CHILI GESCHROTET
640 g		Pak Choi

Herstellung:

1. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die gekochten Eier halbieren.
2. Das Trinkwasser mit LIQUID SEASONING FOR CHICKEN RAMEN erhitzen.
3. Die Hähnchenbrust und den Pak Choi in einer Pfanne anbraten.
4. Die Mie Nudeln in einer Schale anrichten und mit der heißen Brühe übergießen.
5. Die Hähnchenbrust schneiden und mit dem Pak Choi darauf anrichten.
6. Die gekochten Eier und die Frühlingszwiebeln darauf auflegen. Mit Sesam und CHILI GESCHROTET dekorieren.

LINK www.raps.at/de/newsblog/news/liquid-seasonings/

LIQUID SEASONING TERI TORI
ART.-NR. 62832

Vegane, flüssige Würze mit der Würzrichtung von Teriyaki und Yakitori für einen traditionell japanischen Geschmack.

Charakteristik: Mirin (Reiswein), Sake, Ingwer, Brantweinessig, Knoblauch, Zwiebel.
Enthaltene Allergene: keine



LIQUID SEASONING BULGOGI
ART.-NR. 62821

NEU

Vegane, flüssige Würze mit koreanischem Geschmack für das beliebte Gericht Bulgogi.

Charakteristik: Apfelsaft-Konzentrat, Misopaste, Knoblauch, Ingwer, Chili, Zwiebel.
Enthaltene Allergene: SOJA, WEIZEN

ROASTED BULGOGI BEEF

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
3,3 kg		Rinderhüfte
1,5 kg		Zwiebeln
900 g		Paprika bunt
3,3 kg		Glasnudeln gekocht
450 g	1714721	LIQUID SEASONING BULGOGI
350 g		Frühlingszwiebeln
50 g		Sesam
150 g	1000405	SESAMÖL KALTGEPRESST

Herstellung:

1. Rinderhüfte, Paprika und Zwiebeln in gleich große Stücke schneiden.
2. Frühlingszwiebeln in dünne Streifen schneiden.
3. Eine Pfanne mit dem SESAMÖL erhitzen und das Fleisch und Gemüse darin scharf anbraten.
4. Mit LIQUID SEASONING BULGOGI würzen.
5. Die Glasnudeln erhitzen und zusammen mit dem Fleisch und Gemüse anrichten.
6. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren.

LINK www.raps.at/de/newsblog/news/liquid-seasonings/

LIQUID SEASONING SHICHIMI TOGARASHI
ART.-NR. 62825

NEU

Vegane, flüssige Würze mit fruchtiger Note.
Charakteristik: Orangensaft-Konzentrat, Brantweinessig, Sesam geschält, Ingwer, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Zwiebel.
Enthaltene Allergene: SESAM