

# ROHWURSTSYSTEM

ROHWURSTPRODUKTION  
MIT SICHERHEIT



PERFORMANCE INSIDE



# ROHWURST IST VERTRAUENSsache.

Rohwürste, egal in welcher Form, zählen seit jeher zu den Delikatessen unter allen Wurstsorten.

Ein verlässlicher Partner gerade im Bereich der Rohwurstherzeugung ist unerlässlich. Die jahrzehntelange Erfahrung von RAPS mit allen Sorten von Rohwürsten hat uns die Möglichkeit gegeben, ein umfassendes Rohwurstsystem zu entwickeln. Es besticht sowohl durch seine Vielfalt und außerordentliche Flexibilität und durch seine kompromisslose Qualität und überzeugende Wirtschaftlichkeit.

Neben dem umfassenden Angebotsprogramm, ist es vor allem die Betreuung durch die RAPS Fachberater, die mittlerweile Kunden aus aller Welt auf die Leistungsfähigkeit des RAPS Rohwurstsystems vertrauen lässt. So hat es auch seinen guten Grund, das RAPS in vielen traditionellen Rohwurstländern ein gefragter Partner ist.

Für den wirtschaftlichen Erfolg der Rohwurstproduktion ist nicht nur die Qualität des Endproduktes ausschlaggebend, sondern auch die Gefahr einer Fehlproduktion auf ein Minimum zu reduzieren.

Mit dem RAPS Rohwurstsystem setzen Sie gleichermaßen auf hohe Qualität und hohe Produktionssicherheit – eben typisch RAPS.

## Internationale Erfahrung

Nur wer die lokalen Gegebenheiten und Vorlieben gut kennt, kann seine Kunden vom Start weg optimal unterstützen. Das RAPS Rohwurstsystem wurde im Laufe der jahrelangen internationalen Erfahrung stetig weiterentwickelt. Aus diesem Grund gehört RAPS zu den besten Lieferanten für Rohwurstprodukte. Wir überlassen eben nichts dem Zufall.





# GEPRESST UND GERÄUCHERT – DER BESTSELLER.

## Gepresste und geräucherte Rohwürste

gibt es in beinahe endlosen Variationen in Geschmack, Form und Farbe. Aufgrund dieser Produktvielfalt sind es gerade die kleinen aber wichtigen Details, die den Verkaufserfolg bestimmen. Eine echte Delikatesse ist zum Beispiel die großkalibrige Schinkenrohwaist. Besonders kräftiger Geschmack, magere Fleischrezeptur und hervorragende Optik im Schnittbild kennzeichnen dieses Produkt. Ganz anders eine typische Pizzasalami. Volles Aroma und kräftige Farbe charakterisieren diese schnellgereifte Rohwaist. Großer Beliebtheit und weiter Verbreitung erfreut sich die Cervelat.

Die Stärke des RAPS Rohwaistensystems liegt nicht nur an der hohen Flexibilität und somit an der einfachen Anpassung an die jeweilige Anforderung, sondern auch in der exakt gleichbleibenden Qualität der Mischungen. Ein wesentlicher Faktor um die konstante Qualität Ihrer Rohwaistprodukte zu gewährleisten. Darauf können Sie sich verlassen.

### Warum RAPS Komplettmischungen?

- Kein zusätzlicher Arbeitsaufwand durch weitere Zugaben.
- Hohe Produktionssicherheit durch Ausschluss von Verwiegefehlern.
- Optimaler Reifeverlauf durch genaue Abstimmung des Zuckergehalts von Gewürzen und Additiven in der Mischung.
- Konstant gleichbleibende Qualität der Mischungen.



Schinkenrohwaist

Pizzasalami

Cervelat

Kantwaist



Bauernrohwaist



Pfefferblock



Kulen



Chorizo



Kantwaist



Paprikas Kolbasz



# EDLER GESCHMACK, PERFEKTE OPTIK – DIE GESCHIMMELTE SALAMI.

Besonders hochwertiges Rohmaterial, gewissenhafte Verarbeitung und durchdachte Produktionsprozesse. So lässt sich die Herstellung von klassisch gereifter Salami zusammenfassen. Dem optimalen und kontrollierten Reifeprozess kommt bei der klassischen Rohwurstproduktion besondere Bedeutung zu und genau dafür wurden die RAPS Komplettmischungen wie zum Beispiel für ungarische Salami oder Mailänder Salami entwickelt.

Mit dem RAPS Rohwurstsystem schaffen Sie ideale Voraussetzungen für die sichere und wirtschaftliche Produktion von Salamis der Spitzenklasse und somit für beste Verkaufschancen.

## Die richtige Starterkultur:

Die Wirkungsweise von Starterkulturen ist aufgrund ihrer unterschiedlichen Zusammensetzung höchst verschieden. Die Wahl der richtigen Starterkultur passend zur Rohwurstsorte ist entscheidend für den optimalen pH-Wert-Verlauf.

Bei RAPS bekommen sie alles aus einer Hand:

- Starterkulturen für klassische Reifung
- Starterkulturen für schnelle Reifung
- Starterkulturen für streichfähige Rohwurst





## ROHWURSTSNACKS – DIE AUFSTEIGER.



Hauswürstel



Pusztarohwurst



Schillerlocken



Pfefferbeißer



Chilipeitsche



Landjäger

**Dem Konsumenten ist zeitliche Flexibilität im Alltag sehr wichtig geworden. Mit dieser Entwicklung hat auch der Aufstieg des Rohwurstsnacks begonnen.**

Die kleinen Kaliber in verschiedenen Geschmacksrichtungen haben sich zur beliebten Zwischenmahlzeit entwickelt. Egal ob während der Arbeit, beim Fernsehen oder im Hobby, die Konsumenten greifen immer häufiger zu den handlichen Snacks. Dementsprechend hoch sind heute die Umsätze, die mit dieser Rohwurstvariation erzielt werden. Wir bieten unseren Kunden eine breite Angebotspalette für die verschiedensten Snackvariationen – das ist Kundenorientierung à la RAPS.



## STREICHFÄHIGE ROHWURST – EINE SPEZIALITÄT.

In Ländern, in denen streichfähige Rohwurst in größeren Mengen hergestellt wird, ist sie eine beliebte Delikatesse für alle Gelegenheiten. Der relativ kurze und von anderen Rohwurstsorten abweichende Reifeprozess verlangt nach entsprechend angepassten Gewürzzubereitungen und Starterkulturen.

Im RAPS Rohwurstsystem finden Sie auch für diese Spezialität die passenden Produkte, wie spezielle Starterkulturen und feinaromatische Gewürzzubereitungen.

### Die richtige Beratung:

Bei der Rohwurstproduktion spielen viele Schlüsselfaktoren eine Rolle:

- Die richtigen Gewürzzubereitungen und Hilfsmittel
- Passende Fleischauswahl
- Optimale Reifeanleitung
- Genaue Temperaturüberwachung und vieles mehr

Die erfahrenen RAPS Fachberater unterstützen Sie vor Ort und helfen bei Produktionsproblemen. Das Wichtigste ist für uns jedoch die ehrliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Kunden. Denn Rohwurstproduktion ist Vertrauenssache.





# BIOSTART – DIE FÜHRENDEN STARTERKULTUREN MADE IN AUSTRIA.



RAPS BIOstart steht für beste sensorische und optische Ergebnisse bei unübertroffener Produktionssicherheit. Egal welche Rohwurstsorten Sie herstellen, mit unseren BIOstart Kulturen setzen Sie neue Maßstäbe im Spitzenfeld.

## Die Vorteile

- Schnellster Reifestart bei höchster Sicherheit und bestem Aroma
- Kontrollierter pH-Wert Verlauf
- Schnelle Umrötung
- Maximale Farbstabilität
- Hervorragende Gelbildung für beste Konsistenz und sehr gute Schnittfähigkeit ohne Poren
- Niedrigstmögliche Reifezeiten bei vollem Qualitätsanspruch
- Milder, sortentypischer Rohwurstgeschmack ohne säuerliche Nebennoten

## Die BIOstart Kulturen:

### BIOstart R4:

Sehr langsamer pH-Wert Abfall für besonders angenehme Geschmacksausprägung, nahezu ohne Säurenote. Für geschimmelte Edelsalamis, Rohwurst mit langen Reifezeiten, naturgereifte Rohwurst und geräucherte Premium-Rohwurst.

### BIOstart R6:

Diese Starterkultur garantiert hochsicheren pH-Wert-Verlauf für alle Sorten klassischer, langsam gereifter Salami mit oder ohne Schimmel mit deutlich ausgeprägtem Salamiaroma.

### BIOstart R7:

Die bahnbrechende Kombination einer Starterkultur für absolut sicheren Reifeverlauf bei gleichzeitiger Ausbildung eines unerreicht runden Aromas für langsam gereifte Schimmelsalami der Spitzenklasse.

### BIOstart Sprint:

Extrem schnelle und gleichzeitig zuverlässige Starterkultur für Rohwürste mit mildem und besonders ausgewogenem Aroma.

### BIOstart Express:

Diese schnelle Starterkultur mit besonders stabilem pH-Wert-Verlauf für edelwürzige Rohwürste mit ausgeprägtem Rohwurstaroma. Die schnelle Farbausbildung ist besonders bei Produktion von kleinen Kalibern von Vorteil.

### BIOstart Mett:

Für streichfähige Rohwürste der Premiumklasse. Stabile und besonders schöne Farbausbildung und unübertroffenes Aroma bei hervorragender Streichfähigkeit. Minimale Sicherheitsabsenkung des pH-Wertes bei gleichzeitiger Unterdrückung unerwünschter Keimbildung.

### BIOstart RP:

Unterstützt die Ausbildung des sortentypischen Pökelaromas sowie der charakteristischen, natürlichen Fleischfarbe für alle Arten von Rohpökelfleisch bei gleichzeitiger Unterdrückung von unerwünschter Keimbildung.

### BIOstart Taste Plus:

Spezialkultur zur Ausbildung eines runden Geschmacksbildes bei der Rohwurstherstellung mit GDL.

## ALL-IN-ANGEBOT.

Alle Produkte und Leistungen aus einer Hand.

**Salami:** Beste Rohmaterialien und lange Produktionszyklen kennzeichnen den Herstellungsprozess hochwertiger Edelsalamis. Höchste Produktionssicherheit und absolut reines Salamiaroma ist oberstes Gebot. Die Systemkomponenten des RAPS Rohwurstsystem entsprechen den denkbar höchsten Anforderungen.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewürzmischungen | <input checked="" type="checkbox"/> Top-Aromen       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Starterkulturen  | <input checked="" type="checkbox"/> Fachberatung     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Schimmelkulturen | <input checked="" type="checkbox"/> Rezeptservice    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zusatzstoffe     | <input checked="" type="checkbox"/> Reifeanleitungen |

**Rohwurst und Snacks (geräuchert und/oder gepresst):** Die Top-Seller unter den Rohwürsten. Unterschiedlichste Kaliber, Formen, Geschmacksrichtungen sowie Außenwürzungen sind gefragt. Hier erfahren Sie die volle Leistungsstärke des RAPS Rohwurstsystem, das jeden Bereich abdeckt und keine Wünsche offen lässt.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewürzmischungen | <input checked="" type="checkbox"/> Fachberatung     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Starterkulturen  | <input checked="" type="checkbox"/> Rezeptservice    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zusatzstoffe     | <input checked="" type="checkbox"/> Reifeanleitungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Top-Aromen       | <input checked="" type="checkbox"/> Außenwürzungen   |

**Streichfähige Rohwurst:** Die Spezialitäten für Feinschmecker bilden ein kleines aber seit Jahrzehnten stabiles Segment im Rohwurstmarkt. Sortenreiner Geschmack, mildes Aroma am Gaumen, schöne Fleischfarbe und beste Streichfähigkeit sind die Anforderungen an den kurzen Herstellungsprozess. Das RAPS Rohwurstsystem liefert die Lösungen.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewürzmischungen | <input checked="" type="checkbox"/> Fachberatung     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Starterkulturen  | <input checked="" type="checkbox"/> Rezeptservice    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zusatzstoffe     | <input checked="" type="checkbox"/> Reifeanleitungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Top-Aromen       | <input type="checkbox"/> Außenwürzungen              |

**Expressrohurst:** Extrem kurze Reifezeiten von wenigen Tagen auch für große Kaliber bei gleichzeitig vollem Geschmack und ansprechender Konsistenz und Farbe. Diese Herausforderung erfüllen die speziell dafür abgestimmten Komponenten des RAPS Rohwurstsystem konkurrenzlos gut.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewürzmischungen | <input checked="" type="checkbox"/> Fachberatung     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Starterkulturen  | <input checked="" type="checkbox"/> Rezeptservice    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zusatzstoffe     | <input checked="" type="checkbox"/> Reifeanleitungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Top-Aromen       | <input checked="" type="checkbox"/> Außenwürzungen   |

**Schinkenrohurst:** Diese Rohwurstspezialität erfreut sich wachsender Beliebtheit. Fettarm, mildaromatischer Geschmack, besonders ansprechende Optik sind die charakteristischen Eigenschaften. Die speziell zur Herstellung von Schinkenrohurst entwickelten Systemkomponenten machen die Produktion unübertrefflich wirtschaftlich und sicher.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewürzmischungen | <input checked="" type="checkbox"/> Fachberatung     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Starterkulturen  | <input checked="" type="checkbox"/> Rezeptservice    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zusatzstoffe     | <input checked="" type="checkbox"/> Reifeanleitungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Top-Aromen       | <input type="checkbox"/> Außenwürzungen              |

**Rohpökelfleisch:** Ähnlich wie bei Salami kommen bei edlen Rohpökelfleisch nur beste Rohstoffe zum Einsatz. Entsprechend hoch sind die Anforderungen an Würzungen und Reifestoffe. Dank jahrzehntelanger Produktionserfahrung ist unser Zutatenkonzept für Rohpökelfleisch weltweit einzigartig.

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gewürzmischungen | <input checked="" type="checkbox"/> Fachberatung     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Starterkulturen  | <input checked="" type="checkbox"/> Rezeptservice    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Zusatzstoffe     | <input checked="" type="checkbox"/> Reifeanleitungen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Top-Aromen       | <input checked="" type="checkbox"/> Außenwürzungen   |





# DAS RAPS-ROHWURSTSYSTEM

Trotz der langen Tradition von Rohwürsten aller Art, haben sich die Produktionsmethoden immer weiter verfeinert. Das RAPS Rohwurstsystem umfasst, zusätzlich zu exzellenten Gewürzzubereitungen und Starterkulturen, natürlich alles was die Produktion von Rohwürsten einfacher, sicherer und das Endprodukt hochwertiger macht. Es wird von den RAPS Technologen ständig weiterentwickelt und repräsentiert somit immer den aktuellen Stand moderner Produktionstechnik. Das RAPS-Rohwurstsystem:



## 1 RAPS Komplettmischungen für klassische und für schnelle Reifung

- Alle Komponenten in einer Mischung enthalten
- Keine weiteren Zutaten erforderlich
- Aromatisch-runder und ausgewogener Geschmack
- Kontrollierter pH-Wert-Verlauf
- Höchste Produktionssicherheit
- Genau abgestimmter Zuckeranteil
- Hervorragendes Umröteverhalten und stabile Farbhaltung

## 2 RAPS Starterkulturen

- Passende Kulturen für alle Rohwurstprodukte
- Perfekt abgestimmte Kulturenzusammensetzung
- Kontrollierter pH-Wert-Verlauf
- Optimaler Reifeprozess

## 3 RAPS Schimmelkulturen

- Kontrollierte Schimmelbildung
- Hervorragende Optik

## 4 RAPS Hilfsmittel

- Verschiedene Hilfsmittel zum Beispiel für hohe Stabilität und ausgezeichnete Schnittfestigkeit

## 5 RAPS Spezialaromen

- Zur einfachen Herstellung neuer Geschmacksvarianten
- Hochqualitative Aromen speziell für die Rohwurstproduktion

## 6 RAPS Technologieberatung

- Maßgeschneiderte Musterproduktion vor Ort
- Know-How für die Prozessoptimierung
- Kenntnis des regionalen Geschmacks
- Hilfestellung bei Produktionsproblemen
- Fachseminare
- Auf Produktionsanlagen und -zeiten abgestimmte Reifeanleitungen