

# RAPS PLANTFIX

INNOVATIVE PRODUKTE AUF PFLANZENBASIS



PERFORMANCE INSIDE



# PLANT BASED

NEUE PLANTFIX RANGE –  
GELINGSICHERE FIXPRODUKTE  
FÜR ALTERNATIVE GRILLGENÜSSE

Pflanzenbasierte Ernährung boomt: Auch wenn Alternativprodukte derzeit noch einen vergleichsweise geringen Marktanteil ausmachen, so ist ihre Entwicklung doch äußerst dynamisch. Der Anteil an Flexitariern steigt stetig und vor allem die jüngere Generation greift immer häufiger zu fleischfreien Versionen. Nutzen Sie diese Veränderung der Ernährungsgewohnheiten als Chance und bieten Sie neben Ihren hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukten ebenfalls attraktive pflanzenbasierte Genüsse – mit unserer neuen **PLANTFIX Range!** So profitieren Sie von der steigenden Nachfrage nach Alternativprodukten und ermöglichen Ihren Kunden, den kompletten Einkauf der Spezialitäten fürs nächste Grillfest bei Ihnen zu tätigen – mit vielfältigen Angeboten für die ganze Familie!

## DIE NEUE PLANTFIX RANGE

- Fixprodukte zur Herstellung von pflanzenbasierten Burgerpattys, Cevapcici oder Grillspießen
- Einfache Handhabung
- Bester Geschmack und überzeugende Textur
- Frei von deklarationspflichtigen Allergenen
- Keine künstlichen Aromen, keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe
- Optimale Gefrier-Tau-Stabilität
- Zahlreiche Variationsmöglichkeiten

## SO EINFACH GEHT'S



## PFLANZENBASIERTER BURGER BEEFSTYLE AUF ERBSENBASIS

Rezeptnr.: 5507175 / für ca. 25 Burgerpattys à 100 g

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
2,5 kg		Burger-Brötchen
770 g	1715802	PLANTFIX BURGERPATTY
850 g		Scherbeneis oder Crushed Ice
800 g		Trinkwasser
90 g		Speiseöl
125 g		Gewürzgurken (Konserven)
190 g		Kopfsalat
155 g		Tomaten
155 g		rote Zwiebeln
626 g	1694903	BARBECUE SAUCE

### Herstellung:

PLANTFIX BURGERPATTY in eine gekühlte Schüssel geben und durchmischen. Speiseöl, Trinkwasser und Eis unter Rühren dazugeben und gut vermengen, bis kein Eis mehr sichtbar und die Masse homogen ist. Die Masse abgedeckt im Kühlraum für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen. Ca. 100 g schwere Burgerpattys formen. Tomaten, Gewürzgurken und rote Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Burger-Brötchen aufschneiden, die Innenseiten anrösten und die Unterseite mit einem Teil der BARBECUE SAUCE bestreichen. Die heißen Pattys auf die Burger-Brötchen auflegen und mit Kopfsalat, Tomaten, Gewürzgurken und Zwiebeln belegen. BARBECUE SAUCE darübergeben und die Deckel der Burger-Brötchen auflegen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/8599](http://www.myrazept.de/recipes/8599)



## PFLANZENBASIERTE CEVAPCICI- SPIESSE AUF ERBSENBASIS

Rezeptnr.: 5507172 / für ca. 30 Cevapcici-Spieße à 80 g

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
810 g	1715804	PLANTFIX CEVAPCICI
850 g		Scherbeneis oder Crushed Ice
750 g		Wasser
90 g		Speiseöl

### Herstellung:

PLANTFIX CEVAPCICI in eine gekühlte Schüssel geben und durchmischen. Speiseöl, Trinkwasser und Eis unter Rühren dazugeben und gut vermengen, bis kein Eis mehr sichtbar und die Masse homogen ist. Die Masse abgedeckt im Kühlraum für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen. Anschließend die Cevapcici ausformen.

LINK [www.myrazept.de/recipes/8589](http://www.myrazept.de/recipes/8589)



## PFLANZENBASIERTE GRILL- SPIESSE AUF ERBSENBASIS

Rezeptnr.: 5507171 / für ca. 30 Grillspieße à 80 g

Menge	Art.-Nr.	Bezeichnung
830 g	1715805	PLANTFIX GRILLSPIESS
850 g		Scherbeneis oder Crushed Ice
750 g		Trinkwasser
90 g		Speiseöl
250 g		rote Zwiebeln
175 g	1000709	MAGIC HOT

### Herstellung:

PLANTFIX GRILLSPIESS in eine gekühlte Schüssel geben und durchmischen. Speiseöl, Trinkwasser und Eis unter Rühren dazugeben und gut vermengen, bis kein Eis mehr sichtbar und die Masse homogen ist. Die Masse abgedeckt im Kühlraum für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen. Rote Zwiebeln in Stücke schneiden. Die Masse zu kleinen Bällchen von ca. 20 g formen. Die Bällchen mit MAGIC HOT marinieren und abwechselnd mit den Zwiebelstücken auf Spieße aufstecken. Bei mittlerer Hitze grillen oder mit etwas Fett in der Pfanne braten.

LINK [www.myrazept.de/recipes/8597](http://www.myrazept.de/recipes/8597)



# PFLANZENBASIERTE GRILLPRODUKTE

EINFACH, SCHNELL & LECKER.

## UNSERE PLANTFIX RANGE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	CHARAKTERISTIK	ZUGABE*	VERPACKUNG	INHALT
1715802-001	PLANTFIX BURGERPATTY	Würzig-rauchig, mit Zwiebel und Pfeffer	1 Beutel PLANTFIX für ca. 25 Burgerpattys à 100 g	Beutel	770 g
1715804-001	PLANTFIX CEVAPCICI	Frische Kräuternote, mit Majoran und Thymian	1 Beutel PLANTFIX für ca. 30 Cevapcici à 80 g	Beutel	810 g
1715805-001	PLANTFIX GRILLSPIESS	Würzig-scharf, mit Chili und Knoblauch	1 Beutel PLANTFIX für ca. 30 Grillspieße à 80 g	Beutel	830 g

\*Für ein optimales Ergebnis bitte den gesamten Beutelinhalt verwenden. 1 Beutel PLANTFIX ergibt ca. 2,5 kg Masse.

## WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

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

Kostenfreie Bestell-Hotline:

TEL. 0800 439 83 79 · FAX 0800 727 73 29

Mehr Infos und Rezeptideen unter: [www.raps.com](http://www.raps.com) · [info@raps.com](mailto:info@raps.com)  
RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach

## Für Ihre professionelle Food-Präsentation

Schaffen Sie mit auffälligen Spießen oder Präsentationsplatten optische Akzente für vegane Grillprodukte in Ihrer Grilltheke!

Mehr Ideen auf [batania.com](http://batania.com)



**BATANIA**

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.  
06/2021