

ROHWURST & ROHPÖKELWARE

PRODUKTKATALOG



PERFORMANCE INSIDE



ROHWURST & ROHPÖKELWARE

Naturreife, über längere Zeit fermentierte Rohwürste und Rohpökelwaren zählen zu den hochwertigsten Fleischerzeugnissen. Statistiken des Deutschen Fleischerverbands zufolge verzehrt jeder Deutsche im Schnitt fünf Kilogramm Rohwurst jährlich – am liebsten Salami, Mettwurst und Teewurst.

Schnittfest oder streichfähig, kaltgeräuchert oder luftgetrocknet, mit oder ohne Edelschimmel – für jedes gewünschte Endprodukt entwickelt RAPS die passenden Lösungen. Ursprünglich ihrer langen Haltbarkeit wegen entstanden, werden diese Delikatessen heutzutage vor allem wegen ihres feinwürzigen Aromas und Geschmacks hergestellt. Die Produktionsmethoden haben sich im Laufe der Zeit verfeinert, die Rohwurstproduktion bleibt aber nach wie vor die hohe Kunst im Metzgerhandwerk. Entscheidend ist das harmonische Zusammenspiel von Rohmaterial, Zusätzen und Reifeverfahren – für den Rest sorgen wir bei RAPS.

TRADITION UND TECHNOLOGIE FÜR BESTE QUALITÄT

Moderne Rohwurst- und Rohpökelwarenherstellung basiert gleichermaßen auf traditionellem Handwerk wie auf ausgefeilten Technologien. Unsere langjährige Expertise auf dem Gebiet der Rohwurstproduktion hat uns ermöglicht, eine breite Palette an Produkten für die Rohwurstproduktion zu erstellen. Wir entwickeln uns stets weiter und arbeiten an Innovationen im Rohwurstbereich. Von maßgeschneiderten Starterkulturen, die wir vom firmeneigenen Technologiestandort in Österreich beziehen, über exzellente Gewürzmischungen bis hin zu hochqualitativen Wursthüllen, die der Wurst ihre finale Form geben: In unserem umfassenden Produktkatalog mit dem Fokus auf Rohwurst und Rohpökelware finden Sie alles, was die Herstellung dieser Fleischerzeugnisse einfach und sicher macht und Ihnen zu Vorzeigeprodukten mit besten sensorischen Eigenschaften verhilft.



INHALT

ROHWURST	04
Würzungen	05
Rohwurst schnittfest	06
Rohwurst streichfähig	08
Rohwurst dünnkalibrig	10
Technologie der Rohwurstherstellung	12
Starterkulturen	14
Technische Hilfsmittel	17
Wursthüllen	18
ROHPÖKELWARE	20
Würzungen	21
Starterkulturen	21
ERLÄUTERUNGEN & INDEX	22

ROHWURST

- Würzungen
- Technologie der Rohwurstherstellung
- Starterkulturen
- Technische Hilfsmittel
- Wursthüllen

WÜRZUNGEN

Ob schnittfest, streichfähig oder dünnkalibrig: In unserem umfassenden Sortiment an Würzrichtungen finden Sie die perfekte Ergänzung für jede Rohwurstsorte. Für die Herstellung unserer Würzungen nutzen wir ausschließlich die besten Rohstoffe – nur so entsteht Qualität, die man schmeckt.

EINE FRAGE DES GUTEN GESCHMACKS

Die vielfältigen regionalen Rohwurstspezialitäten unterscheiden sich vor allem im Geschmack. Mit unserer breiten Auswahl an Würzrichtungen können Sie jeder Rohwurstvariation ihre unverkennbare Note verleihen. Unsere Würzungen enthalten bereits alle notwendigen Zuckerstoffe oder GDL und sorgen somit für ein zuverlässiges und effizientes Herstellungsverfahren.

Die Würzungen enthalten nur die nötigen Zusatzstoffe, d. h. wenn möglich keine Allergene und zum Teil auch keine Geschmacksverstärker. Darüber hinaus verwenden wir ausschließlich Rohstoffe der besten Qualitätsstufe – der hohe Standard unserer geschmacksgebenden Würzungen spiegelt sich auch in Ihrem Endprodukt wider. RAPS hat für jede Applikation und jede regionale Vorliebe die passende Würzung im Sortiment und deckt darüber hinaus alle gängigen Herstellungsverfahren ab.

VORTEILE

- Maßgeschneiderte Lösungen für vielfältige Produkte
- Passende Kulturen für jede Würzung erhältlich
- Produkte größtenteils ohne deklarationspflichtige EU-Allergene
- Aromatisch-runder und ausgewogener Geschmack

ROHWURST SCHNITTFEST

Schnittfeste Rohwürste wie Salami oder Cervelatwurst gehören zu den begehrten Klassikern und begeistern Scheibe für Scheibe mit herzhaftem Geschmack, der von unseren Würzungen optimal betont wird.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
---------	-------------	----------------------------	-------	--------	---------	---------	-----------------------------------

WÜRZUNGEN OHNE GDL

Die Würzungen enthalten bereits **Zuckerstoffe**. Zusätzlich ist für die Reifung die Verwendung von **Starterkulturen** und **Nitritpökelsalz** erforderlich.

1705362-001	CHORIZO WÜRZUNG	Paprika, Chili, Pfeffer, Knoblauch, Kräuter	Rot	23g/kg	Beutel à 1kg	Plus	E 300	A G
1091041-001	PURELINE ROTBLOCK BASIC	Pfeffer	Beige	9g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301	A G
1000110-001	ROTBLOCK ITALIA Enthält: SENF	Pfeffer, typisch kräftiges Italia-Aroma	Gelblich	12g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301, E 621	
1038961-002	ROTBLOCK ITALIA CL	Pfeffer, Pastinake, typisch kräftiges Italia-Aroma	Gelb	10g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301	A G
1000111-001	ROTBLOCK M Enthält: SENF/LAKTOSE	Pfeffer, Koriander	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301, E 621	
1000112-001	ROTBLOCK MILD Enthält: SENF	Pfeffer, milde Würzung	Gelblich	12g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301, E 621	
1038960-001	ROTBLOCK MILD CL	Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch	Beige	8g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301	A G
1000117-003	ROTBLOCK QUICK	Pfeffer, Zwiebel	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Sprint	E 300, E 301, E 621	A
1000126-002	ROTBLOCK SALAMI Enthält: LAKTOSE	Pfeffer, Knoblauch	Beige	12g/kg	Beutel à 1kg	Sprint	E 301, E 621	
1000120-003	ROTBLOCK SPRINT	Pfeffer, Koriander	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Sprint	E 301, E 621	A

ROHWURST SCHNITTFEST

1038576-001	ROTBLOCK SPRINT CL	Pfeffer, Koriander	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Sprint	E 301	A G
1000113-003	ROTBLOCK SUPER Enthält: LAKTOSE	Pfeffer, Koriander	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301, E 621	
1701586-001	ROTBLOCK SUPER CL	Pfeffer, Koriander	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301	A G
1000115-002	ROTBLOCK TURBO	Pfeffer, Wacholder, Rum	Beige	10g/kg	Beutel à 1kg	Sprint	E 300, E 301	A G
1000152-002	ROTBLOCK WESTA MIX OZGDL Enthält: LAKTOSE	Pfeffer, Wacholder, Rum	Beige	12g/kg	Beutel à 1kg	Plus Sprint	E 301, E 621	

WÜRZUNGEN MIT GDL

Die Reifung erfolgt über das **Glucono-delta-Lacton**. Für das typische Rohwurstaroma empfehlen wir zusätzlich zum GDL-Reifeprozess den Einsatz von **langsam reifenden Starterkulturen**.

1000102-003	SUPERQUICK CW	Pfeffer, Wacholder, Rum	Beige	12g/kg	Beutel à 1kg	Plus	E 300, E 575	A G
1000100-003	SUPERQUICK GOLD	Pfeffer, Muskat	Beige	12g/kg	Beutel à 1kg	Plus	E 300, E 575	A G
1000118-002	SUPERQUICK ITALIA	Pfeffer, typisch kräftiges Italia-Aroma	Beige	14g/kg	Beutel à 1kg	Plus	E 301, E 575	A G
1000109-007	SUPERQUICK TOP	Pfeffer, Muskat, Zwiebel	Beige	15g/kg	Beutel à 1kg	Plus	E 300, E 575, E 621	A

INFORMATION

Bei den schnittfesten Varianten gehen Fleisch- und Fettgewebsteilchen durch gelöstes Fleischeiweiß im Verlauf der Reifung miteinander eine Bindung ein. Durch Lösung der Proteine entsteht ein Film, der durch die Säuerung (ab pH 5,3) denaturiert und so der Wurst ihre Schnittfestigkeit verleiht.



ROHWURST STREICHFÄHIG

Streichfähige Rohwurst gibt es in einer Fülle von Sorten von grob bis fein. Die RAPS Würzungen verleihen jeder Variation dieses herzhaften Brot-aufstrichs ihren charakteristischen Geschmack.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
GROBE METTWURST OHNE GDL		Die Würzungen enthalten bereits Zuckerstoffe . Zusätzlich ist für die Reifung die Verwendung von Starterkulturen und Nitritpökelsalz erforderlich.						
1000186-002	GROBE STREICHMETTWURST CL	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	Rötlich	10g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301	
1000166-003	METT-MAX	Pfeffer, Kümmel, Paprika	Beige	9g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301, E 621, E 627, E 631	
1000175-001	PRIMAMETT	Pfeffer, Ingwer, Muskat, Kümmel, Zwiebel	Beige	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 301, E 621	
1000195-003	STREICHMETTWURST SUPERSOFT Enthält: SENF	Pfeffer, Kümmel, Muskat, rauchig	Bräunlich	12g/kg	Beutel à 1,2kg		E 300, E 301, E 415, E 621	

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
ZWIEBELMETTWURST OHNE GDL		Die Würzungen enthalten bereits Zuckerstoffe . Zusätzlich ist für die Reifung die Verwendung von Starterkulturen und Nitritpökelsalz erforderlich.						
1000174-005	FRISCHE ZWIEBELMETTWURST TOP	Zwiebel, Pfeffer, Kümmel	Beige	12g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301, E 621, E 627, E 631	
1091042-001	PURELINE ZWIEBELMETTWURST	Zwiebel, Pfeffer	Rötlich	11g/kg	Beutel à 1 kg		E 300	
1000199-005	ZWIEBELMETTWURST SUPERSOFT Enthält: SENF	Zwiebel, Pfeffer, Koriander	Orange/Rot	14g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301, E 415, E 621, E 627, E 631	
1004192-003	ZWIEBELMETTWURST SUPERSOFT Sonderabpackung inkl. Starterkultur. Enthält: SENF	Zwiebel, Pfeffer, Koriander	Orange/Rot	14g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301, E 415, E 621, E 627, E 631	

ROHWURST STREICHFÄHIG

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
FEINE METT-/TEEWURST OHNE GDL		Die Würzungen enthalten bereits Zuckerstoffe . Zusätzlich ist für die Reifung die Verwendung von Starterkulturen und Nitritpökelsalz erforderlich.						
1000158-002	PRIMASOFT	Pfeffer, Paprika, Rum	Rot	10g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301, E 621	
1000168-002	PRIMETTI OZG	Paprika, Pfeffer, Muskat	Rot	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 301	

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
GROBE METT-/ZWIEBELMETT- WURST MIT GDL		Die Reifung erfolgt über das Glucono-delta-Lacton . Für das typische Rohwurstaroma empfehlen wir jedoch zusätzlich zum GDL-Reifeprozess den Einsatz von langsam reifenden Starterkulturen .						
1000179-001	FRISCHE METTWURST/ ROHE RINDSWURST	Pfeffer, Muskat, Kümmel	Beige	6g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 575, E 621	
1000107-001	SUPERQUICK SM	Pfeffer, Muskat, Kümmel	Beige	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 575, E 621	
1000147-003	ZWIEBELMETTWURST + GDL	Zwiebel, Pfeffer, Kümmel	Beige	12g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 575	

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.	
FEINE METT-/TEEWURST MIT GDL		Die Reifung erfolgt über das Glucono-delta-Lacton . Für das typische Rohwurstaroma empfehlen wir jedoch zusätzlich zum GDL-Reifeprozess den Einsatz von langsam reifenden Starterkulturen .						
1000150-005	AM 8 Aalrauch-Mettwurst	Paprika, Pfeffer, Aalrauch, Rum	Rot	10g/kg	Beutel à 1 kg		E 301, E 575, E 621	
1001569-002	SM 11 OZG Streichmettwurst	Paprika, Rum	Rötlich	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 301, E 575	

INFORMATION

Die Bindung wird bei den streichfähigen Varianten Teewurst und Feine Mettwurst weitgehend verhindert. Das Fett umschließt das Magerfleisch, was ein Austrocknen verhindert und so die Streichfähigkeit gewährleistet. Im Vergleich zu schnittfester Rohwurst zeichnet diese streichfähige Rohwurst ein höheres Fettgehalt und aw-Wert, keine Eiweißenaturierung und eine kurze Lagerfähigkeit aus.

ROHWURST DÜNNKALIBRIG

Pfefferbeißer, Debreziner, Mettenden: Die Rohwurstvariationen im kleinen Kaliber sind wegen ihrer einfachen Handhabung und des würzigen Geschmacks zu einem beliebten Snack geworden.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
---------	-------------	----------------------------	-------	--------	---------	---------	-----------------------------------

WÜRZUNGEN OHNE GDL

Die Würzungen enthalten bereits **Zuckerstoffe**. Zusätzlich ist für die Reifung die Verwendung von **Starterkulturen** und **Nitritpökelsalz** erforderlich.

1694483-001	PURELINE PFEFFERJÄGER	Pfeffer, Ingwer, Zwiebel	Weiß	15g/kg	Beutel à 1 kg		E 300	 
1091040-001	PURELINE RA-METT	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	Beige	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 301	 
1000177-004	PUSSTASTANGEN	Chili, Pfeffer, Koriander	Rot	5g/kg	Beutel à 1 kg		E 300	 
1000165-003	RA-METT	Pfeffer, Muskat, Koriander, Kümmel	Beige	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 301, E 621	
1699034-001	SALSICHA SMOKE & CHILI	Paprika, Chili, Rauch	Rot	17g/kg	Beutel à 1 kg		E 301	 

ROHWURST DÜNNKALIBRIG

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	KULTUR*	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
---------	-------------	----------------------------	-------	--------	---------	---------	-----------------------------------

WÜRZUNGEN MIT GDL

Die Reifung erfolgt über das **Glucono-delta-Lacton**. Für das typische Rohwurstaroma empfehlen wir jedoch zusätzlich zum GDL-Reifeprozess den Einsatz von **langsam reifenden Starterkulturen**.

1000136-001	CHILI-PEITSCH Enthält: LAKTOSE	Chili, Paprika, Paprikachips	Rot	13g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 575	
1000140-001	LANDJÄGER	Pfeffer, Kümmel	Bräunlich	15g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 575, E 621	
1000170-004	PFEFFERJÄGER Enthält: LAKTOSE	Pfeffer, Ingwer	Beige	15g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 330, E 575, E 621	
1000155-001	RA-METT WS	Pfeffer, Muskat, Koriander	Beige	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 330, E 575, E 621	
1000144-002	ROHE KRAKAUER/ROHPOLNISCHE	Pfeffer, Muskat, Kümmel	Bräunlich	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 301, E 575	 
1000133-001	SCHINKENKNACKER	Pfeffer, Kümmel, Muskat	Beige	8g/kg	Beutel à 1 kg		E 300, E 575, E 621	

INFORMATION

Die dünnkalibrigen Rohwurstsorten wie z. B. die Rohpolnische, Pfefferbeißer/Pfefferjäger, Debreziner oder Mettenden zeichnen sich durch eine weiche Konsistenz aus. Deren Festigkeit wird entsprechend durch die Senkung des aw-Werts (Wasserabgabe) bestimmt.

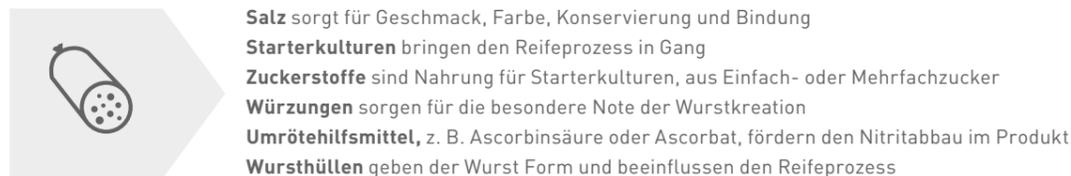


DIE TECHNOLOGIE DER ROHWURSTHERSTELLUNG

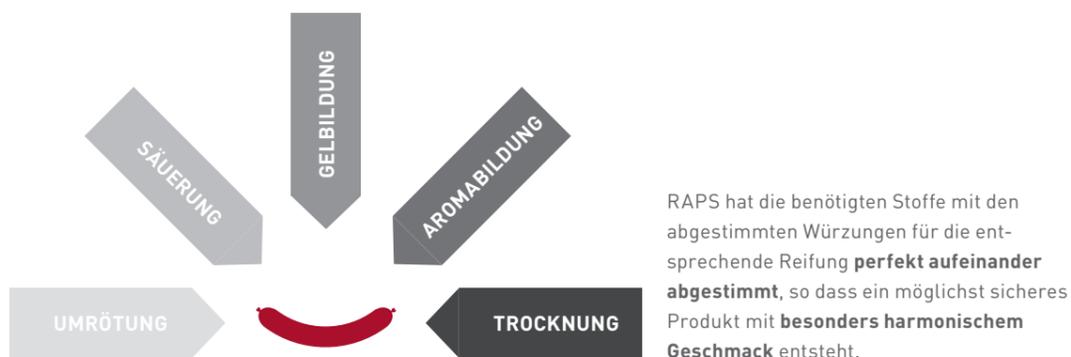
1 DAS ROHMATERIAL bildet den Grundstein für eine erfolgreiche Rohwurstproduktion. Nicht nur die Qualität des Fleisches, sondern auch der Grad seiner Zerkleinerung sind entscheidend für die Beschaffenheit des Endprodukts.



2 DIE ZUSÄTZE sind für Festigkeit, Farbe, Form und Geschmack verantwortlich. Stellen Sie die für Ihre Kreation passende Kombination zusammen oder entscheiden Sie sich für eine bereits fertige RAPS-Rezeptur.



3 DAS REIFEVERFAHREN Die Rohwurstreifung ist ein vielschichtiger Vorgang, bei dem verschiedene Prozesse sowohl gleichzeitig als auch nacheinander ablaufen. Durch einen entsprechend gesteuerten Reifeablauf werden Parameter wie Säuerung, Umrötung, Gelbbildung, Trocknung und Aromabildung erzielt. Hierbei werden einzelne Schritte durch Zusätze für die Rohwurstherstellung unterstützt. So wird beispielsweise für die Farbbildung und Konservierung Nitritpökelsalz oder Kochsalz in Verbindung mit Salpeter eingesetzt, wohingegen Umröthelungsmittel wiederum den Nitritabbau unterstützen.



ES GIBT ZWEI VERSCHIEDENE REIFEVERFAHREN:

- 1. DIE NATURREIFUNG** mithilfe von Zucker und/oder Zuckermischungen in Verbindung mit Starterkulturen mit entsprechender Temperaturführung.
- 2. DIE GDL-REIFUNG** durch GDL-Präparate, die auch bei niedrigen Temperaturen verarbeitet werden können.

IN BEIDEN FÄLLEN HAT RAPS DIE RICHTIGEN KOMPLETTWÜRZUNGEN:

- Kein zusätzlicher Arbeitsaufwand durch weitere Zugaben
- Hohe Produktionssicherheit durch Ausschluss von Wiegefehlern
- Konstant gleichbleibende Qualität der Mischungen
- Optimaler Reifeverlauf durch genaue Abstimmung des Zuckergehaltes oder von GDL und Additiven in der Mischung

4 DIE HERSTELLUNGSVERFAHREN sind Kuttern oder Wolfen. Kuttern ist heute die Standardtechnik der Zerkleinerung, da das rotierende Messer die Wurstmasse sehr homogen und in unterschiedlicher Feinheit herstellen kann. Bestimmte Rohwurstsorten, wie z. B. grobe Streichmettwurst, müssen jedoch gewolft werden.

PRODUKTION IM KUTTER

- Ca. 50 % Fleisch, gefroren, ca. 25 % Speck, hart gefroren, ca. 25 % Fleisch, frisch (Bindeträger)
- Ggf. Salami-Messerkopf verwenden (reduzierte Messeranzahl)

PRODUKTION IM WOLF

- Ca. 75 % Fleisch, ca. 25 % Speck
- Alle Materialien gut gekühlt oder leicht angefroren
- Einfacher Wolfsatz
- Wichtig: Scharfe Werkzeuge verwenden (Schnittbild)

5 DIE WURSTHÜLLE übernimmt neben ihrer optischen Wirkung auch eine **technologische Funktion**. Die Beschaffenheit der Hülle bestimmt nicht nur die Form, Haptik und Optik einer Rohwurst, sondern schützt diese auch vor äußeren Einflüssen. Grundsätzlich lassen sich Wursthüllen in zwei Kategorien – Naturhülle und Kunsthülle – unterteilen. Beide besitzen unterschiedliche Eigenschaften. Wichtig ist in jedem Fall, dass die Hülle atmungsaktiv ist, also Feuchtigkeit und Rauch nicht blockiert, um den Reifeprozess nicht zu stören. Daher sollten die jeweiligen Verarbeitungshinweise unbedingt beachtet werden.

SICHERHEIT DURCH REIFUNG ÜBER HÜRDENKONZEPT

Da auch bei hygienisch einwandfreier Ware immer ein gewisser Keimgehalt im Ausgangsmaterial vorliegt, gilt es, diese Keime über das sogenannte Hürdenkonzept auszuschalten:

- 1. Konservierung:** Nitritpökelsalz ist keimhemmend sowie konservierend und sorgt für mikrobiologische Stabilität.
- 2. Redoxpotential:** Der Eh-Wert definiert den Restsauerstoff im Rohwurstbrät. Bei der Verstoffwechslung verbrauchen die im Fleisch enthaltenen Mikroorganismen den Restsauerstoff, Ascorbat reduziert diesen zusätzlich. Über den Entzug von Sauerstoff werden weitere unerwünschte Mikroorganismen ausgeschaltet.
- 3. Konkurrenzflora:** Die Milchsäurebakterien unterdrücken antibiotische Einwirkungen.

4. pH-Wert: Indem der enthaltene Zucker durch die Kulturen verstoffwechselt wird, wird der pH-Wert gesenkt, die dadurch entstandene Säure wirkt keimhemmend auf das Endprodukt.

5. aw-Wert: Dieser bestimmt den Anteil aktiven Wassers im Endprodukt. Durch Senkung des pH-Wertes steigt die Wasserabgabebereitschaft der Fleischmasse, dadurch kann die gewünschte Abtrocknung hervorgerufen werden.

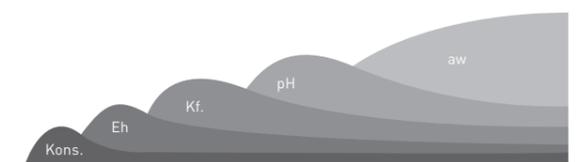


Abbildung: Reihenfolge (Sequenz) der Hürden, die für die mikrobiologische Stabilität von Rohwurst während der Reifung und Lagerung wichtig sind.

STARTER-KULTUREN

Für jeden Reifeprozess und jede Festigkeit des gewünschten Endprodukts hat RAPS die passende Starterkultur. So wird gutes Fleisch zur hervorragenden Wurst – einfach und sicher.

REIFE LEISTUNG

Noch heute zählt die Rohwurstherstellung zur Königsdisziplin im Metzgerhandwerk. Der Kreativität sind hinsichtlich Form, Beschaffenheit und Geschmack dabei keine Grenzen gesetzt.

Die Wahl der richtigen Starterkulturen – passend zu den entsprechenden Reifepräparaten – ist ausschlaggebend für den **optimalen pH-Wert-Verlauf des Reifeprozesses**. Starterkulturen dienen nicht nur dazu, die Verstoffwechslung in Gang zu setzen. Sie gewährleisten auch die optimale Absenkung des pH-Werts, schützen vor unerwünschten Mikroben, unterstützen die Umrötung und bilden schließlich den sortentypischen Rohwurstgeschmack heraus.

Darüber hinaus sind sie auf unsere passenden Reifepräparate und Würzungen abgestimmt – so können Sie **alles aus einer Hand** erhalten und besonders harmonische Produkte kreieren.

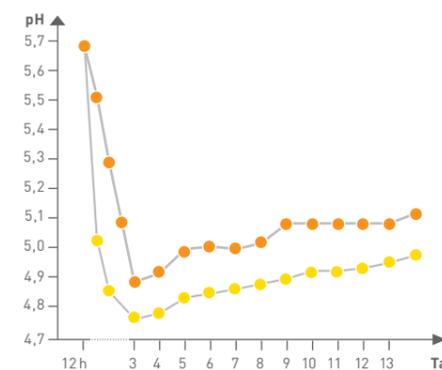


STARTERKULTUREN

ARTIKEL BEZEICHNUNG BESONDERHEIT ZUGABE GEBINDE

FÜR SCHNITTFESTE ROHWURST

	1038703-001	BIOSTART PLUS 50	<ul style="list-style-type: none"> Kontinuierliche, langsame pH-Wert-Absenkung Mit Aromahefe für ein typisches Salami-Aroma Verkaufsfähig nach ca. 20 Tagen Reifezeit 	1 Beutel für 50 kg Masse	10 Beutel à 25 g
	1038700-001	BIOSTART SPRINT 50	<ul style="list-style-type: none"> Besonders schnelle und tiefe pH-Wert-Absenkung Mildes, ausgewogenes Aroma Verkaufsfähig nach ca. 10 Tagen Reifezeit Für GDL-Präparate geeignet 	1 Beutel für 50 kg Masse	10 Beutel à 25 g



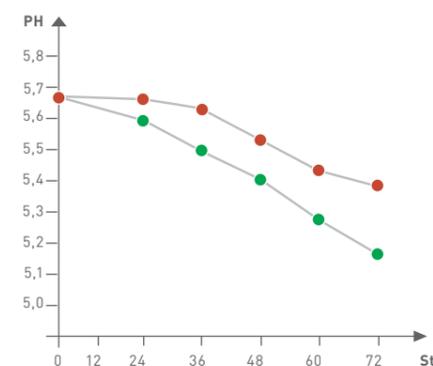
pH-Wert-Verlauf bei Reifung einer Haussalami vom Kaliber 60 mm mit dem Reifepräparat ROTBLOCK SPRINT CL

BIOSTART SPRINT hat eine deutlich schnellere und tiefere pH-Wert-Absenkung, **BIOSTART PLUS** prägt hingegen ein angenehmes Aroma aus.

● BIOSTART PLUS 50 ● BIOSTART SPRINT 50

FÜR STREICHFÄHIGE UND DÜNNKALIBRIGE ROHWURST

	1038705-001	BIOSTART CLASSIC 50	<ul style="list-style-type: none"> Zügige Absäuerung Typischer Naturreifengeschmack, angenehmes Aroma Verkaufsfähig nach ca. 20 bis 36 Stunden Reifezeit 	1 Beutel für 50 kg Masse	10 Beutel à 25 g
	1038706-001	BIOSTART DUO 50	<ul style="list-style-type: none"> Mild-aromatischer Geschmack, bildet keine Säurenote aus Für GDL-Präparate geeignet Verkaufsfähig nach ca. 48 Stunden Reifezeit 	1 Beutel für 50 kg Masse	10 Beutel à 25 g



Exemplarischer Reifeverlauf einer groben Streichmettwurst ohne GDL vom Kaliber 50 mm

BIOSTART CLASSIC bildet im Reifeverlauf eine leichte Säurenote aus, der pH-Wert geht im Vergleich zu **BIOSTART DUO** stärker nach unten. **BIOSTART DUO** bildet dagegen keine Säurenote aus und hat am Ende der Reifezeit einen höheren pH-Wert.

● BIOSTART CLASSIC 50 ● BIOSTART DUO 50

STARTERKULTUREN

DIE RAPS STARTERKULTUREN

Ob Pizzasalami, ungarische Salami, Mettwurst, Katenrauchwurst oder beliebte Snacks wie Pfefferjäger: Eine **große Auswahl an Rohwurstspezialitäten** verlangt nach **differenzierten Lösungen**. Dank umfassender Forschungs- und Entwicklungskapazitäten kann RAPS auf die spezifischen Anforderungen eingehen. Durch die **sorgfältige Kombination unterschiedlicher Bakterienstämme** lässt sich zum einen das Wachstum pathogener Mikroorganismen signifikant hemmen, zum anderen können die gewünschten sensorischen Eigenschaften gezielt eingestellt werden.

VORTEILE DER RAPS STARTERKULTUREN

- Maßgeschneiderte Kulturen für unterschiedliche Anforderungen
- Optimaler Reifeverlauf
- Aromatischer, sortentypischer Rohwurstgeschmack
- Kontrollierter pH-Wert-Verlauf
- Unterstützung der Umrötung
- Perfekt abgestimmt auf die RAPS-Würzungen und Reifepräparate



VERGLEICH BEIDER REIFEVERFAHREN AM BEISPIEL EINER SCHNITTFESTEN ROHWURST

Die gezielte, kontrollierte pH-Wert-Absenkung im Produkt ist für das Gelingen des Rohwurstproduktes grundsätzlich sehr wichtig, ganz gleich, um welches der beiden Reifeverfahren es sich handelt.

NATURREIFUNG

- Langsame Reifung in der Reife- oder Klimakammer
- Reifedauer 2 bis 8 Wochen (je nach Produkt)

Tag	Temperatur	% rF*
1	22–24 °C	92–94
2	20–22 °C	90–92
3	18–20 °C, ggf. leichte Rauchzufuhr	88–90
4	18–20 °C	86–88
5	18 °C	84–86
6	18 °C, ggf. leichte Rauchzufuhr	82–84
Ab 7	12–14 °C	80–83

* rF = rel. Luftfeuchtigkeit

GDL-REIFUNG

- Kürzeste Form der Rohwurstreifung
- GDL sorgt für schnelle pH-Wert-Absenkung
- Ohne Reifekammer, im Kühlraum wirksam
- Erste Ergebnisse innerhalb von 5 bis 8 Tagen (je nach Produkt)

Reifeempfehlung (exemplarisch)

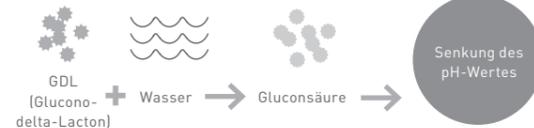
- Im Kühlraum an einen zugluftfreien Platz hängen
- Reifezeit bei Kaliber 60mm ca. 5 Tage, bei Kaliber 90mm ca. 8 Tage
- Rauchzufuhr nach Kühlraum
- Nachreife: 12–14 °C / 80–83 % rF

DIE GDL-REIFUNG

Die GDL-Reifung ist die **kürzeste Form der Rohwurstreifung**. Schnittfeste Ware wird je nach Kalibergröße bereits nach 5 bis 7 Tagen verkaufsfähig, streichfähige Wurst sogar schon nach 24 Stunden. GDL steht für „**Glucono-delta-Lacton**“: Dieses Säuerungsmittel wird im wässrigen Milieu zu Gluconsäure umgewandelt, die den pH-Wert besonders schnell absenkt. Je höher der GDL-Anteil im Präparat, desto schneller und tiefer lässt sich der pH-Wert senken. Optimal ist dieses Verfahren vor allem für Betriebe, die **keine Klima- bzw. Reifekammer** besitzen.

VORTEILE

- Verhindert Wachstum schädlicher Mikroben
- Schnellere Umrötung
- Bessere Wasserabgabe / Abtrocknung
- Förderung der Gelbildung (Verfestigung)



TECHNISCHE HILFSMITTEL

Wir bieten verschiedene Hilfsmittel, unter anderem für hohe Stabilität und ausgezeichnete Schnittfestigkeit.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	BESONDERHEIT	ART	ZUGABE	GEBINDE	DEKLARATIONS-PFLICHTIGE E-NR.
FRISCHHALTEMITTEL						
1000745-005	SCHIMMEL-EX	Für Rohwurst und Rohschinken	Streufähig	15 % (1,5 kg in 8,5 l) in kaltem Wasser lösen	Beutel à 1 kg	E 202
EDELSCHIMMEL-REIFUNG						
1038777-002	EDELSCHIMMEL CLASSIC	Schimmelkultur auf Trägerstoff Dextrose	Streufähig	Beutel für 50 l Wasser	Beutel à 40 g	
UMRÖTEHILFSMITTEL						
1000785-003	DAUER-FIXROT		Streufähig	0,5–2 g/kg	Beutel à 1 kg	E 300
1000781-003	RA-SAL	Salpeter für Rohwurst und Rohschinken	Streufähig	1 g/kg	Beutel à 1 kg	E 252
EMULGATOREN						
1000931-001	SUPERSOFT PUR	Für streichfähige Rohwurst	Streufähig	4 g/kg	Beutel à 1 kg	E 300, E 301, E 415, E 471
SÄUERUNGSMITTEL						
1000106-002	SUPERQUICK	Für Rohwurst	Streufähig	5–9 g/kg	Beutel à 1 kg	E 300, E 575

WURSTHÜLLEN

Eine ansprechende Hülle ist ein wichtiger Erfolgsfaktor für eine Wurst. Denn sie präsentiert dem Kunden einen ersten optischen Eindruck, der die Kaufentscheidung wesentlich beeinflusst. Die Hülle verleiht der Rohwurst ihre Form und ist somit maßgeblich für die Gesamterscheinung verantwortlich.

WURSTHÜLLEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KALIBER/ KONFEKTION	LIEFEREINHEIT	FARBE	DRUCK
---------	-------------	------------------------	---------------	-------	-------

FASERDARM-BAUMWOLL-SCHNÜRNETZ (RANET)

Haftimprägnierter Cellulosefaserdarm mit Baumwollschmürnetz: für optimales Reifeverhalten. Netz und Darm bilden eine Einheit und ermöglichen eine effizientere Produktion. Außerdem bleibt das Netz auch nach der Reifung stramm auf der Wurst und wertet das Produkt optisch auf.

	1190619-000 1190618-000	SCHNÜRNETZ	90/50 55/50	Bund à 25 St. Bund à 25 St.	Natur Natur	Unbedruckt Unbedruckt
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	------------	----------------	--------------------------------	----------------	--------------------------

HAUTFASERDARM (HFD)

Hautfaserdarm aus Fasern der Rinderspalthaut: ideal für geräucherte Rohwurst. Der BIANCO-Druck verleiht der Wurst ein besonders edles Aussehen.

	1192214-000 1192215-000	BIANCO	60/50 60/GE	Bund à 25 St. Raupe à 10 m	Natur mit Schimmeloptik Natur mit Schimmeloptik	2/2-farbig 2/2-farbig
-------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	--------	----------------	-------------------------------	----------------------------------------------------	--------------------------

CELLO-DARM

Atmungsaktiver Cellulosedarm mit sehr guter Rauchannahme: zur Herstellung von geräucherten Würsten bestens geeignet.

	1052018-000 1052802-000	FEINE TEEWURST	50/21 45/40	Bund à 25 St. Bund à 25 St.	Transparent Transparent	3/1-farbig 3/1-farbig
	1009934-000 1009933-000 1009935-000	STREICHMETT- WURST	45/40 45/21 45/GE	Bund à 25 St. Bund à 25 St. Raupe à 20 m	Transparent Transparent Transparent	3/1-farbig 3/1-farbig 3/1-farbig
	1190577-000	STREICHMETT- WURST	34/GE	Raupe à 10 m	Rauch	3/0-farbig

KUNSTSTOFF-EIN-SCHICHT-DARM (PIC-P)

Kunststoffhülle ohne Eigenschwumpf.

	1190576-000 1190614-000	MODERNE ZWIEBEL- METTWURST	34/GE 43/GE	Raupe à 10 m Raupe à 25 m, Mindestabnahme: 10x	Transparent Transparent	3/0-farbig 3/0-farbig
	1050054-000 1050724-000	ZWIEBELMETT- WURST	43/GE 43/20	Raupe à 20 m Bund à 25 St.	Transparent Transparent	3/0-farbig 3/0-farbig

INFORMATION

Kaliber: in mm
Konfektion: als Bund: Abschnitte in Zentimeter
gerafft (GE): Raupe in Meter

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	KALIBER/ KONFEKTION	LIEFEREINHEIT	FARBE	DRUCK
---------	-------------	------------------------	---------------	-------	-------

FASERDARM (FAS-D)

Haftimprägnierter Cellulosefaserdarm mit Bräthftung: zur Herstellung von Rohwurst nach allen Reifeverfahren. Optimale Reife- und Räuchereigenschaften sowie sehr hohe Kaliberkonstanz dank hoher Atmungsaktivität.

	1193357-000 1193359-000	CHORIZO SALAMI	40/25 40/GE	Bund à 25 St. Raupe à 20 m, Mindestabnahme: 10x	Natur mit Schimmeloptik Natur mit Schimmeloptik	4/1-farbig 4/1-farbig
	1050728-000 1050291-000	HAUS-SALAMI	60/50 55/21	Bund à 25 St. Bund à 25 St.	Amber Amber	4/0-farbig 4/0-farbig
	1050046-000	MEISTER SALAMI	60/50	Bund à 25 St.	Amber	4/0-farbig
	1192216-000 1192217-000	KAMINSTANGERL	38/30 38/GE	Bund à 25 St. Raupe à 10 m	Palisander Palisander	2/2-farbig 2/2-farbig
	1190620-000 1192218-000 1192219-000	NETZDRUCK	75/50 60/50 60/GE	Bund à 25 St. Bund à 25 St. Raupe à 10 m	Amber Amber Amber	1/1-farbig 1/1-farbig 1/1-farbig
	1190351-000 1009783-000 1190350-000 1190537-000 1190488-000 1190149-000	FAS-D UNBEDRUCKT	90/50 75/50 75/50 60/50 60/GE 50/25	Bund à 25 St., Mindestabnahme: 10x Bund à 25 St. Bund à 25 St., Mindestabnahme: 10x Bund à 25 St., Mindestabnahme: 10x Raupe à 20 m, Mindestabnahme: 10x Bund à 25 St., Mindestabnahme: 10x	Amber Amber Amber Amber Amber Amber	Unbedruckt Unbedruckt Unbedruckt Unbedruckt Unbedruckt Unbedruckt
	1190569-000	FAS-D UNBEDRUCKT	55/GE	Raupe à 20 m, Mindestabnahme: 10x	Natur	Unbedruckt

FASERDARMNETZDRUCK (FAS-N)

Faserdarm mit identischen Eigenschaften wie FAS-D, allerdings mit abgeschwächter Brät- bzw. Fleischhaftung.

	1052803-000 1052017-000	GROBE TEEWURST	55/31, genäht 55/21	Bund à 25 St. Bund à 25 St.	Natur Natur	4/1-farbig 4/1-farbig
	1050706-000	PFEFFERSÄCKCHEN	50/15, genäht	Bund à 25 St.	Natur	3/0-farbig

ROHPÖKELWAREN

Unsere Würzungen ergänzen optimal den arttypischen Geschmack der einzelnen Rohpökelfleische. Die Starterkultur passt zu jeder Rezeptur, prägt das typische Rohschinkenaroma aus und unterstützt die Bildung der appetitlichen Pökelfarbe.

ROHPÖKELWARE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	FARBE	ZUGABE	GEBINDE	DEKLARATIONS- PFLICHTIGE E-NR.
---------	-------------	----------------------------	-------	--------	---------	-----------------------------------

WÜRZUNGEN

Zur besseren Ausbildung des typischen Rohpökelaromas empfehlen wir den Einsatz unserer Starterkultur BIOSTART RP.

1000795-007	GOLDPÖKEL	Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch, Wacholder	Beige	6 g/kg + Nitritpökelsalz	Beutel à 1,5 kg	E 316	
1000746-002	GOLDPÖKEL ohne Knoblauch	Pfeffer, Zwiebel, Wacholder	Beige	5 g/kg + Nitritpökelsalz	Beutel à 1,5 kg	E 316	
1000800-001	KATENGOLD	Pfeffer, Zwiebel, Wacholder	Beige	4–8 g/kg + 40–45 g Nitritpökelsalz	Beutel à 1 kg	E 301, E 621	
1000772-005	LANDPÖKEL	Pfeffer, Piment, Wacholder	Beige	5 g/kg + Nitritpökelsalz	Beutel à 1 kg	E 621	
1091043-001	PURELINE SCHINKENSPECK	Pfeffer, Zwiebel, Wacholder	Weiß	5 g/kg	Beutel à 1 kg	E 301	
1000749-001	ROHSCHINKEN ITALIA	Pfeffer, Zwiebel, typisch kräftiges Italia-Aroma	Weiß	4–6 g/kg	Beutel à 1 kg		
1000786-004	SCHINKENSPECK	Pfeffer, Zwiebel, Wacholder	Beige	5 g/kg + Nitritpökelsalz	Beutel à 1 kg	E 621	
1000767-003	SCHWARZWÄLDER SCHINKEN	Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, grob	Beige	4–5 g/kg + Nitritpökelsalz	Beutel à 1 kg	E 621	
1000773-003	WACHOLDERSCHINKEN	Pfeffer, Wacholder	Bläulich	8 g/kg + Nitritpökelsalz	Beutel à 1 kg	E 621	

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	BESONDERHEIT	ZUGABE	GEBINDE
---------	-------------	--------------	--------	---------

STARTERKULTUR FÜR ROHPÖKELWAREN

	1037516-001	BIOSTART RP	<ul style="list-style-type: none"> Angenehmes, charakteristisches Reife Aroma Unterstützt die Bildung des typischen Rohpökelaromas und einer natürlichen Farbe Sowohl für Trocken- als auch für Nasspökung geeignet 	Beutelinhalt für 100 kg Masse	10 Beutel à 10 g
--	-------------	--------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------	---------------------

ROHPÖKELWARE: AUSGEREIFT IM GESCHMACK

Für Rohpökelfleische aller Art haben wir die produktions sichere Reifekultur **BIOSTART RP** entwickelt. Diese Kultur kann problemlos jeder Rezeptur zugesetzt werden, um das typische Rohschinkenaroma besser ausprägen und die Bildung der appetitlichen Pökelfarbe zu unterstützen. Darüber hinaus hemmt **BIOSTART RP** unerwünschte Keimbildung und bietet dadurch klare mikrobiologische Vorteile in der Salzphase.

PIKTOGRAMME



KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE/E-NUMMERN

Diese Produkte enthalten gemäß LMIV keine deklarationspflichtigen E-Nummern.



OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ALLERGENE

Produkte ohne allergene Zutaten wie z. B. Soja, Fisch, Nuss und Gluten. Keine Allergenkennzeichnung auf Etiketten gemäß LMIV.



OHNE ZUGESetzte GESCHMACKSVERSTÄRKER

Diese Produkte enthalten keine deklarationspflichtigen Geschmacksverstärker wie z. B. Glutamat.

ALLERGENE

MILCH/MILCHERZEUGNISSE/LAKTOSE

Alle Milchprodukte.

SENF/SENFERZEUGNISSE

Z. B. Senfsaat, Senfmehl, Senföl.

ABKÜRZUNGEN

GDL: Glucono-delta-Lacton (Säure)

OZG: ohne zugesetztes Glutamat

LMIV: Lebensmittelinformationsverordnung (EU) 1169/2011

E-NUMMERN

ANTIOXIDATIONSMITTEL

- E 300** Ascorbinsäure
- E 301** Natriumascorbat
- E 316** Natriumisoascorbat

GESCHMACKSVERSTÄRKER

- E 621** Mononatriumglutamat
- E 627** Dinatriumguanylat
- E 631** Dinatriuminosinat

SÄUREREGULATOR

- E 575** Glucono-delta-Lacton

EMULGATOR

- E 471** Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

KONSERVIERUNGSMITTEL

- E 202** Kaliumsorbat
- E 252** Kaliumnitrat

SÄUERUNGSMITTEL

- E 330** Citronensäure

VERDICKUNGSMITTEL

- E 415** Xanthan

SERVICE

Viele interessante Rezeptideen in ausführlicher Form finden Sie in unserer Rezeptdatenbank unter www.raps.com. Unsere RAPS Fachberater stehen Ihnen stets zur Seite, bei Fragen zur Herstellung hilft auch der telefonische Fachservice gerne weiter. Darüber hinaus bieten wir regelmäßige Fachseminare.

INDEX

ROHWURST

WÜRZUNGEN

AM 8	9	PURELINE ZWIEBELMETTWURST	8	ROTBLOCK SUPER CL	7
CHORIZO WÜRZUNG	6	PUSSTASTANGEN	10	ROTBLOCK TURBO	7
CHILI-PEITSCH	11	RA-METT	10	ROTBLOCK WESTA MIX OZ GDL	7
FRISCH METTWURST/ROHE RINDSWURST	9	RA-METT WS	11	SALSICHA SMOKE & CHILI	10
FRISCHE ZWIEBELMETTWURST TOP	8	ROHE KRAKAUER/ROHPOLNISCHE	11	SCHINKENKNACKER	11
GROBE STREICHMETTWURST CL	8	ROTBLOCK ITALIA	6	SM 11 OZG	9
LANDJÄGER	11	ROTBLOCK ITALIA CL	6	STREICHMETTWURST SUPERSOFT	8
METT-MAX	8	ROTBLOCK M	6	SUPERQUICK CW	7
PFEFFERJÄGER	11	ROTBLOCK MILD	6	SUPERQUICK GOLD	7
PRIMAMETT	8	ROTBLOCK MILD CL	6	SUPERQUICK ITALIA	7
PRIMASOFT	9	ROTBLOCK QUICK	6	SUPERQUICK SM	9
PRIMETTI OZG	9	ROTBLOCK SALAMI	6	SUPERQUICK TOP	7
PURELINE PFEFFERJÄGER	10	ROTBLOCK SPRINT	6	ZWIEBELMETTWURST SUPERSOFT	8
PURELINE RA-METT	10	ROTBLOCK SPRINT CL	7	ZWIEBELMETTWURST + GDL	9
PURELINE ROTBLOCK BASIC	6	ROTBLOCK SUPER	7		

STARTERKULTUREN

BIOSTART CLASSIC 50	15	BIOSTART PLUS 50	15	BIOSTART SPRINT 50	15
BIOSTART DUO 50	15	BIOSTART RP	21		

TECHNISCHE HILFSMITTEL

DAUER-FIXROT	17	RA-SAL	17	SUPERQUICK	17
EDELSCHIMMEL CLASSIC	17	SCHIMMEL-EX	17	SUPERSOFT PUR	17

WURSTHÜLLEN

BIANCO	19	HAUS-SALAMI	18	PFEFFERSÄCKCHEN	18
CHORIZO SALAMI	18	KAMINSTANGERL	18	SCHNÜRNETZ	19
FAS-D UNBEDRUCKT	18	MEISTER SALAMI	18	STREICHMETTWURST	19
FEINE TEEWURST	19	MODERNE ZWIEBELMETTWURST	19	ZWIEBELMETTWURST	19
GROBE TEEWURST	18	NETZDRUCK	18		

ROHPÖKELWARE

WÜRZUNGEN

GOLDPÖKEL	21	LANDPÖKEL	21	SCHINKENSPECK	21
GOLDPÖKEL OHNE KNOBLAUCH	21	PURELINE SCHINKENSPECK	21	SCHWARZWÄLDER SCHINKEN	21
KATENGOLD	21	ROHSCHINKEN ITALIA	21	WACHOLDERSCHINKEN	21

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.

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

Kostenfreie Bestell-Hotline:

TEL. 0800/4398379 · FAX 0800/7277329

Mehr Infos und Rezeptideen unter: www.raps.com · info@raps.com
RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach

