

Vegane Braten im Aufschwung: RAPS bringt neue Compoundlösung für pflanzliche Hauptgerichte

Mit einem neuen Compound für vegane Braten will RAPS Fleischer und Hersteller bei der Entwicklung pflanzenbasierter Alternativen unterstützen – inklusive Nutri-Score A und Clean Label.



Köstliche, vegane Braten für Fleischereibetriebe: Als Ergänzung des Sortiments, zur Ansprache vegan lebender Klientel oder als kreative Komponente in Caterings und Menüs. © RAPS

Neue pflanzliche Lösung für Österreichs Braten-Tradition

Der **Gewürz- und Zutatenexperte RAPS** bringt eine innovative Compoundlösung auf den Markt, die sich gezielt an Hersteller veganer Bratenalternativen richtet. Auch für den österreichischen Markt, wo traditionelle Bratenrezepte tief

verwurzelt sind, eröffnet das Produkt neue Perspektiven – für die Direktvermarktung ebenso wie für die industrielle Verarbeitung.

Veganer Braten mit vertrautem Geschmack

Der sogenannte Compound **Veganer Braten** bildet die funktionale Basis für pflanzliche Alternativen zu klassischen Fleischbraten. In Verbindung mit abgestimmten **Würzmischungen** – etwa für Schweins-, Rinds- oder Geflügelbraten – lassen sich vertraute Aromen pflanzlich umsetzen. Die Mischung garantiert laut Hersteller eine gute Bindung, ansprechende Textur und Stabilität – entscheidende Kriterien für die Verarbeitung und das spätere Verbrauchererlebnis.

Einfache Verarbeitung auf bestehenden Anlagen

Ein Vorteil für Handwerksbetriebe und industrielle Verarbeiter in Österreich: Die Herstellung kann auf bestehenden Maschinen erfolgen, ohne technologische Anpassungen. Der vegane Braten eignet sich laut **RAPS** für Mealkits, Tiefkühlprodukte oder Konserven – und erfüllt dabei auch Anforderungen moderner Clean-Label-Konzepte. Zusatzstoffe können reduziert werden, ohne die Produktsicherheit zu gefährden.

Nutri-Score A für bewusste Ernährung

Ein weiteres Verkaufsargument: Die Varianten „Veganer Rinderbraten“ und „Veganer Schweinebraten“ können bei richtiger Umsetzung den **Nutri-Score** A erreichen. Für ernährungsbewusste Zielgruppen, wie sie auch in der Bio- und Feinkostvermarktung zunehmend anzutreffen sind, ist das ein starkes Signal.

Flexible Einsatzmöglichkeiten im

Fleischhandwerk

Die Compoundlösung eröffnet Fleischereibetrieben neue Chancen: Als Ergänzung des Sortiments, zur Ansprache vegan lebender Kundinnen und Kunden oder als kreative Komponente in Caterings und Menüs. Kombiniert mit passenden Soßen oder Beilagen entstehen moderne, komplett pflanzliche Speisen, die auch in der österreichischen Gastronomie punkten können.

RAPS als zuverlässiger Partner für Betriebe in Österreich

RAPS ist mit Standorten in Deutschland und Österreich aktiv und beliefert zahlreiche Betriebe aus dem Lebensmittelhandwerk. Mit über 1.700 verarbeiteten Rohstoffen weltweit und rund 40.000 Tonnen Jahresproduktion zählt das Unternehmen zu den führenden Anbietern im Bereich Gewürze, Zutaten und Technologie. Speziell für die Entwicklung pflanzlicher Produkte wurde das Segment **Alternative Proteins** in den letzten Jahren kontinuierlich ausgebaut.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at