

LA COLLECTION



Crédit photo : Adobe Stock

PERFORMANCE INSIDE



NOTRE HISTOIRE

LE SAVIEZ-VOUS ?

La société RAPS porte le nom de son fondateur et signifie également "colza" dans la langue allemande, un joli clin d'œil pour la marque.

EN QUELQUES CHIFFRES, RAPS C'EST AUJOURD'HUI :

900 collaborateurs

7 usines et 16 filiales

5 centres R&D

40 000 tonnes par an de produits finis

2 000 livraisons par jour dans 80 pays

1 700 matières premières provenant du monde entier transformées

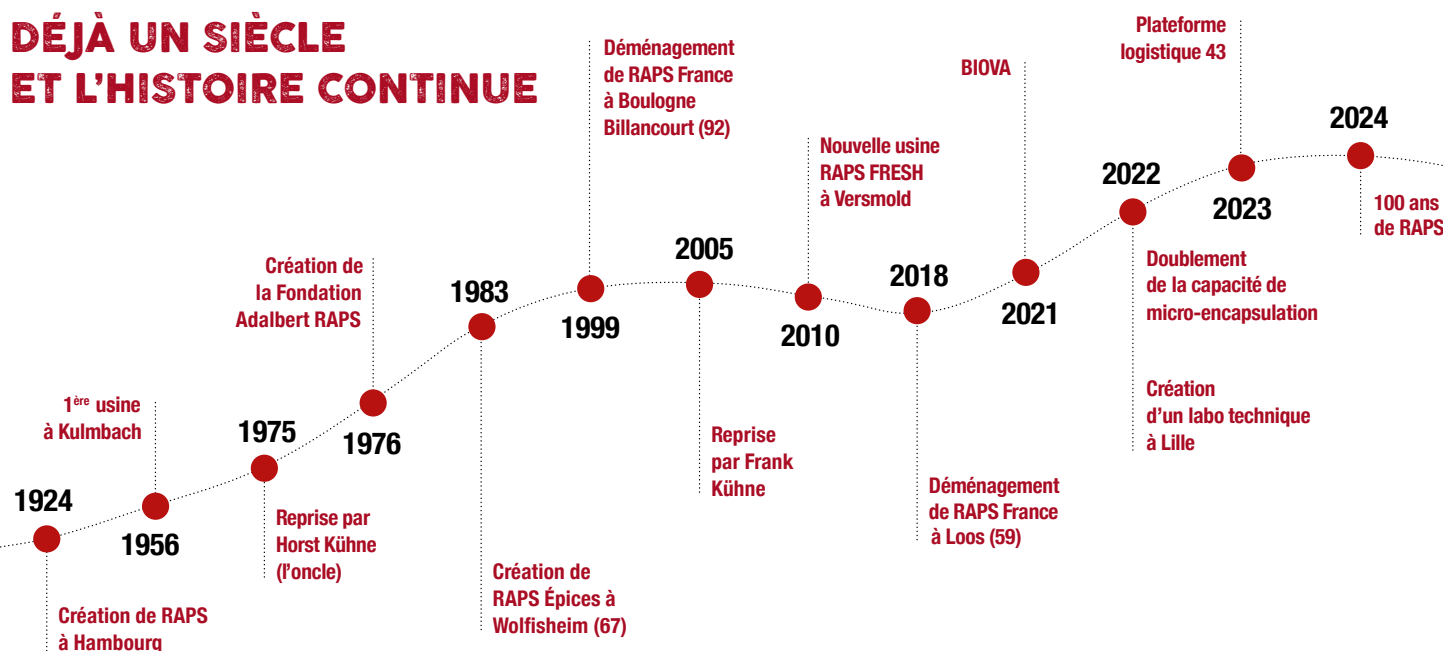
Notre ambition est de proposer aujourd'hui déjà les solutions de demain et d'être source d'inspiration dans l'univers Boucherie - Charcuterie - Traiteur pour concrétiser vos idées et les nôtres. Nous relevons ce défi grâce à notre expérience depuis 100 ans maintenant et notre compétence forgées par notre savoir-faire et expertise des matières premières.

QUALITÉ & CERTIFICATIONS : NOTRE GAGE DE FIABILITÉ

Le respect des normes de qualité et d'hygiène est primordial dans la manipulation des ingrédients alimentaires. RAPS peut se prévaloir de nombreuses certifications qui attestent de son haut niveau de qualité et de sécurité et font de nous un partenaire fiable.



DÉJÀ UN SIÈCLE ET L'HISTOIRE CONTINUE





Photos groupe RAPS.

RAPS CÉLÈBRE SES



Depuis 100 ans, l'entreprise familiale allie passion, tradition et innovation et est un partenaire renommé de l'industrie alimentaire, de la boucherie et de la restauration.

Notre monde est le monde du goût et nous sommes heureux de pouvoir le partager avec vous.

Déjà un siècle et l'histoire continue !

RENCONTREONS-NOUS !

L'équipe de RAPS France vous accueille dans ses locaux situés à LILLE (59) pour vous présenter ses produits, travailler sur vos applications et développer vos futures recettes. Mais ce n'est pas tout !



Démonstrations



Formations



Développements

UN ESPACE DÉDIÉ DE 250 M² AVEC :

- un véritable équipement professionnel pour préparer et cuire directement sur place
- un laboratoire de production
- une salle de réunion pouvant accueillir plus de 20 personnes

Retrouvez-nous au coeur de la Métropole Lilloise, à proximité directe des réseaux de transport routiers, proche du métro et des gares Lille Europe et Lille Flandres.

UN MONDE DE SAVEURS

Choisir la marque RAPS, c'est avoir la garantie d'une saveur exceptionnelle, une parfaite texture, une qualité premium et une fonctionnalité optimale des ingrédients quelle que soit votre recette finale.

RAPS vous propose une large gamme d'assaisonnements secs ou liquides pour la préparation de produits élaborés à haute valeur ajoutée.

Tous nos produits sont prêts à l'emploi et vous offrent la possibilité de créer une grande variété de recettes aux profils aromatiques des plus classiques aux plus exotiques.

- ✓ Viandes et volailles
- ✓ Poissons
- ✓ Fruits et légumes
- ✓ Plats préparés
- ✓ Produits laitiers et fromages
- ✓ Produits de boulangerie
- ✓ Sandwichs et snacks
- ✓ Toppings et dressings

- ✓ Processus d'utilisation simple
- ✓ Rendu visuel attrayant
- ✓ Les assaisonnements apportent du goût à vos préparations
- ✓ Stabilité tout au long de la préparation (de la réfrigération à la cuisson)
- ✓ Utilisation à température ambiante, en réfrigération, surgélation, cuisson

SOMMAIRE

07 LES ASSAISONNEMENTS LIQUIDES

Magic	P 9
Marinox	P 13
Maripur	P 15
Marifix.....	P 17
Crispy Crusts	P 19
Huile aromatisée	P 19
Sauces dips.....	P 20

21 LES ASSAISONNEMENTS SECS

Assaisonnements secs avec sel	P 22
Assaisonnements secs sans sel	P 25
Panures	P 26

27 LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Assaisonnements pour chairs et saucisses	P 28
Assaisonnements pour merguez	P 29
Assaisonnements pour farces	P 30

31 LES PRÉPARATIONS CHARCUTIÈRES ET TRAITEURS

Assaisonnements sans sel.....	P 33
Ferments/cultures de démarrage.....	P 33
Assaisonnement pour saucisse blanche à frire ou à griller	P 33
Assaisonnements pour charcuteries fines	P 33
Assaisonnements pour pâtés et mousses	P 34
Assaisonnements pour jambons cuits.....	P 34
Assaisonnements pour boudins	P 34

35 LES AIDES TECHNOLOGIQUES

Liants et adjuvants de cutterage phosphate	P 36
Antioxydants	P 36
Amplificateurs de saveur.....	P 36
Colorants.....	P 36
Extraits	P 38
Arôme de fumée.....	P 38
Gelée	P 38

39 LES AIDES CULINAIRES

Sauces et bouillons déshydratés	P 40
Liants.....	P 40
Mélanges de légumes déshydratés	P 40

41 LES ÉPICES SIMPLES

Épices.....	P 42
Aromates	P 42
Herbes et condiments.....	P 43
Graines	P 43

RETROUVEZ NOS RECETTES :

TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE	P 14
SAUTÉ DE VOLAILLE À LA PÉKINOISE	P 16
CRUMBLE DE POTIMARRON AU CHORIZO.....	P 18
COURGETTE RONDE FARCIE AU TACAUD ET PETITS LÉGUMES.....	P 23
FARCE AUX LÉGUMES RUSTIQUES	P 30
SAUMON GRAVLAX AUX BAIES ROSES.....	P 32
POULET POIVRE ET CITRON EN GELÉE	P 37

Sous réserve de modification depuis la date d'impression - nos recettes sont susceptibles d'être mises à jour.

DU NOUVEAU DANS VOS LABOS !

Parce que nous ne sommes jamais à court d'idées depuis 1924, nous avons encore aujourd'hui des nouveautés à vous présenter pour des assaisonnements innovants et fonctionnels.



MAGIC KEBAB STYLE

Goûts prédominants : Oignon, basilic, ail
(voir page 10)




SAUCE MARINADE AMERICAINE

Goûts prédominants : Vinaigre, oignon
(voir page 40)



Photos groupe RAPS.



ASSAISONNEMENTS LIQUIDES

BROCHETTE DE DINDE À LA CITRONNELLE



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

MAGIC



- Sans additifs déclarables
- Sans matières grasses tropicales
- Sans allergènes déclarables

Les MAGIC sont des assaisonnements sur base huile, idéalement conçus pour la viande, la volaille et le poisson. Ils assurent la brillance de vos préparations et maintiennent la succulence de vos viandes. La dispersion homogène des herbes et épices vous assure un visuel très attractif. Idéal pour les préparations au grill, à la poêle ou au four.



MAGIC

Référence : 1694549-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, paprika, coriandre



MAGIC BASQUAISE

Référence : 1914696-001

Dosage g/kg : 60 - 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Tomate, poivron, huile d'olive



MAGIC AIL

Référence : 1000722-004

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Ail, poivre, paprika, bouillon



MAGIC BBQ

Seau de 2,5 kg : 1695342-001 / Seau de 5 kg : 1695342-002

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Miel, fumée, oignon grillé



MAGIC AIL DES OURS

Seau de 2,5 kg : 1000714-002 / Seau de 4,5 kg : 1000714-003

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Ail des ours, oignon, persil



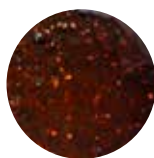
MAGIC BUFFALO

Référence : 1694559-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, thym, origan, oignon, poivron



MAGIC AIL NOIR ET POIVRE

Référence : 1714985-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Poivre, SOJA, ail noir



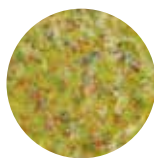
MAGIC CITRONNELLE

Référence : 1091073-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Citronnelle, coriandre, curry



MAGIC AUX BAIES ROSES

Seau de 2,5 kg : 1000383-002 / Seau de 4,5 kg : 1000383-003

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Baie rose, carvi, oignon, ail



MAGIC CURRY

Seau de 2,5 kg : 1000905-003 / Seau de 5 kg : 1000905-004

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Curry, poivre, paprika



MAGIC BACON STYLE

Seau de 2,5 kg : 1709211-002 / Seau de 4,5 kg : 1709211-004

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Miel, épices fumées



MAGIC ÉCHALOTE

Seau de 2,5 kg : 1693447-002 / Seau de 5 kg : 1693447-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Échalote, oignon, poivre





MAGIC FEU DE ZULU

Référence : 1690042-002

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Carvi, poivre, curry, orange, cannelle



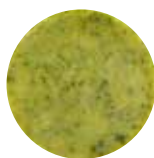
MAGIC INDIEN

Seau de 2,5 kg : 1693839-002 / Seau de 4,5 kg : 1693839-001

Dosage g/kg : 60 - 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Oignon, poivron, curcuma, poivre



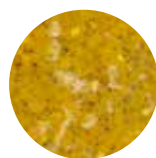
MAGIC GARDEN (AIL & FINES HERBES)

Référence : 1709492-002

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Ail, oignon, fines herbes



MAGIC JAMAÏQUE

Référence : 1694568-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, paprika, oignon, citron, ail



MAGIC GRILL MANGUE NOTE AGRUME

Référence : 1091506-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g ou selon goût

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Mangue, citron



MAGIC KEBAB STYLE

Référence : 1723296-001

Dosage g/kg : 80 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Oignon, basilic, ail

NOUVEAU



MAGIC LEMONPEPPER

Seau de 2,5 kg : 1698375-001 / Seau de 5 kg : 1698375-002

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Citron, poivre, paprika, persil



MAGIC MIEL ABRICOT

Référence : 1711632-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Miel, abricot, épices douces



MAGIC GRILL TROIS POIVRES ROUGE

Référence : 1091492-001

Dosage g/kg : 80 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Poivre, ail



MAGIC MOUTARDE À L'ANCIENNE

Référence : 1694553-002

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : MOUTARDE, poivron, persil



MAGIC GYROS

Référence : 1691948-002

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Oignon, ail, basilic, origan



MAGIC MYSTERY CURRY

Référence : 1709993-002

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Curry, poivron



MAGIC HERBES

Référence : 1694546-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Persil, curry, paprika, marjolaine



MAGIC OIGNON

Seau de 2,5 kg : 1000712-002 / Seau de 4,8 kg : 1000712-003

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,8 kg

Goûts prédominants : Oignon, paprika, poivre, ail, lard



MAGIC HOT

Seau de 2,5 kg : 1000709-007 / Seau de 4,5 kg : 1000709-013

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Poivre, paprika, piment



MAGIC OLIVE MÉDITERRANÉE

Référence : 1008420-005

Dosage g/kg : 60 g - viande en tranches - 100 g - poêlées

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Olive, ail, persil

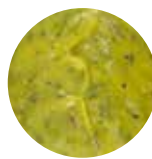
**MAGIC OLIVE PROVENCEALE**

Seau de 2,5 kg : 1691418-004 / Seau de 5 kg : 1691418-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Ail, poivre, persil, thym, romarin

**MAGIC ROMARIN SEL DE MER**

Seau de 2,5 kg : 1693796-002 / Seau de 4,5 kg : 1693796-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Romarin, sel de mer, poivre noir

**MAGIC ORANGE THYM**

Seau de 2,5 kg : 1697573-001 / Seau de 4,5 kg : 1697573-002

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Orange, thym, poivre

**MAGIC SALSA**

Seau de 2,5 kg : 1000912-002 / Seau de 4,5 kg : 1000912-003

Dosage g/kg : 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Coriandre, persil, paprika, goût de jalapeño

**MAGIC ORIENTAL**

Référence : 1694591-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : SÉSAME, carvi, curcuma, fenouil, ail, oignon, chili, cumin

**MAGIC SAVEUR ANDALOUSE**

Référence : 1711204-001

Dosage g/kg : 40 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, poivre, ail

**MAGIC PASSION STYLE MEDITERRANÉEN**

Référence : 1709506-002

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Oignon, ail, herbes, poivron

**MAGIC SHANGHAI STREET FOOD**

Référence : 1716673-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Miel, gingembre, ail

**MAGIC PEPPER**

Référence : 1000702-009

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Poivre, poivron

**MAGIC SMOKY CHIPOTLE**

Seau de 2,5 kg : 1720785-001 / Seau de 4,5 kg : 1720785-002

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, tomate séchée, oignon

**MAGIC PERSIA**

Référence : 1701916-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Anis, poivre, cumin

**MAGIC SUPER**

Seau de 2,5 kg : 1000703-003 / Seau de 4,5 kg : 1000703-004

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Chili, paprika, persil, goût de beurre

**MAGIC PESTO ROSSO**

Référence : 1694584-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Tomate, basilic, poivre, oignon, ail

**MAGIC TEX MEX**

Seau de 2,5 kg : 1693444-002 / Seau de 5 kg : 1693444-001 / Dosette de 50 g : 1714006-003

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg / Carton de dosettes de 7,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, cumin, tomate

**MAGIC PIKANTA**

Référence : 1693433-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, paprika, muscade, piment, laurier

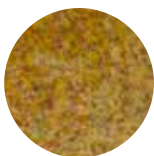
**MAGIC THAI CURRY**

Référence : 1720780-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Poivre, poivron, curry

**MAGIC PROVENÇAL**

Seau de 2,5 kg : 1694551-004 / Seau de 5 kg : 1694551-001

Dosage g/kg : 70 - 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Tomate, poivre, coriandre, poivron

**MAGIC THYM CITRON**

Seau de 2,5 kg : 1916123-004 / Seau de 4,5 kg : 1916123-001 / Dosette de 50 g : 1916123-008

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 4,5 kg / Carton de dosettes de 7,5 kg

Goûts prédominants : Thym, zeste de citron





MAGIC THYM ROMARIN

Référence : 1693836-002

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 4,5 kg

Goûts prédominants : Oignon, thym, romarin



MAGIC TROIS POIVRES

Référence : Seau de 2,5 kg : 1693438-004 /
Seau de 5 kg : 1693438-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, coriandre, ail, paprika, chili



MAGIC TOMATINO

Seau de 2,5 kg : 1692671-001 / Seau de 5 kg : 1692671-002

Dosage g/kg : 90 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Tomate, ail, basilic



MAGIC TYPE MAÎTRE D'HÔTEL

Référence : 1693462-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Persil, ail, oignon, goût de beurre



WOK DE PORC SHANGHAI

Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

MARINOX

Les **MARINOX** sont des assaisonnements sur base eau et huile, de texture lisse et onctueuse. Ils affinent le goût de la viande et sont parfaits comme base pour des sauces.



MARINOX À LA BIÈRE

Seau de 2,5 kg : 1000596-003 / Seau de 5 kg : 1000596-007

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Bière, poivre, oignon, MOUTARDE



MARINOX MOUTARDE À L'ANCIENNE

Référence : 1090386-001

Dosage g/kg : 80 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : MOUTARDE, persil, curcuma



MARINOX BBQ MIEL

Référence : 1696303-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Miel, tomate, coriandre, curcuma



MARINOX BUDAPEST

Référence : 1000659-008

Dosage g/kg : Max. 100 g

Conditionnement : Seau de 4,8 kg

Goûts prédominants : Poivron, poivre, oignon, origan



MARINOX CAPRI

Seau de 2,5 kg : 1000693-004 / Seau de 5,5 kg : 1000693-009

Dosage g/kg : Max. 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5,5 kg

Goûts prédominants : Tomate, basilic, origan



MARINOX CHAMPIGNON CRÈME

Référence : 1091651-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Tomate, champignon, persil, CRÈME



MARINOX MEXICO

Référence : 1000664-010

Dosage g/kg : Max. 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Origan, poivre



MARINOX PARIS AIL

Référence : 1000669-010

Dosage g/kg : Max. 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Ail, persil, oignon



MARINOX POIVRE CRÈME

Seau de 2,5 kg : 1000684-005 / Seau de 5 kg : 1000684-007

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre vert, CRÈME, BEURRE



MARINOX TANDOORI

Référence : 1695317-001

Dosage g/kg : 100 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Carvi, curry, gingembre, fenouil

Consultez
le catalogue
sur notre blog :



LES
ASSAISONNEURS
BY RAPS

TRAVERS DE PORC SAUCE BARBECUE



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 4 travers de porc.
- **AMERICAN SPARERIB MARINADE 1708192-001** (80 g / kg de viande).
- **BARBECUE SAUCE 1694903-001.**

PRÉPARATION

- Enduire les travers de **AMERICAN SPARERIB MARINADE** et les sceller sous vide en sachet cuisson.
- Les cuire à la vapeur 5 heures à 80° C.
- Les déballer et les passer au four sec 10 mn à 210° C.

- Servir avec la **BARBECUE SAUCE** pour y tremper les travers.

• Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation française en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Ne détenant pas le contrôle sur leur usage, nous ne pouvons être tenus responsables en cas de non-conformité. L'utilisateur se doit d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.

MARIPUR

Les MARIPUR sont des assaisonnements savoureux sur base eau pour des plats légers et savoureux.



AMERICAN SPARERIB MARINADE

Référence : 1708192-001

Dosage g/kg : 60 - 80 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Pomme, vinaigre, paprika



MARIPUR MIEL MOUTARDE

Référence : 1000461-004

Dosage g/kg : 150 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Miel, MOUTARDE, poivron, carotte, goût de lard



MARIPUR CURRY

Référence : 1000580-006

Dosage g/kg : 180 g

Conditionnement : Seau de 5,5 kg

Goûts prédominants : Curry



MARIPUR SPARE RIBS

Référence : 1000578-011

Dosage g/kg : 150 g

Conditionnement : Seau de 5,5 kg

Goûts prédominants : Miel, curry, sauce SOJA, concentré de tomates



MARIPUR GIBIER

Référence : 1000462-002

Dosage g/kg : 500 g / kg viande + 1 L d'eau pour cuisson

Conditionnement : Carton de 4 kg (4 poches de 1 kg)

Goûts prédominants : Oignon, laurier, piment, vin rouge



Photo groupe RAPS.

QUE SAVEZ-VOUS SUR LE SPARE RIB ?

Un incontournable de la cuisine américaine

La cuisine américaine est un véritable carrefour de traditions régionales et d'influences autochtones, européennes, africaines et latino-américaines. Parmi ses emblèmes, le spare rib - le travers de porc - occupe une place particulière : symbole du barbecue et du partage, il incarne la maîtrise du feu lent et des arômes fumés.

Selon les régions, on le prépare différemment : à Memphis on le badigeonne d'un dry rub d'épices et on le fume lentement; à Kansas City on le recouvre d'une sauce tomate sucrée et collante; en Caroline du Nord on privilégie une sauce vinaigrée. La réussite du spare rib tient à la cuisson basse température qui rend la viande tendre sans la dessécher, et au juste équilibre entre sel, sucre, acidité et fumée.

Le spare rib n'est pas seulement un plat : c'est un rituel social, partagé lors de fêtes, compétitions de barbecue et rassemblements familiaux. Les méthodes modernes mêlent traditions et techniques contemporaines : marinades longues, bois fruitiers pour fumer, cuisson sous vide suivie d'un passage au grill.

SAUTÉ DE VOLAILLE À LA PÉKINOISE



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

INGRÉDIENTS

pour 2,8 kg de préparation

- 2 kg de volaille émincée
- 800 g (une poche) de **MARIFIX PÉKIN 1000610-019**

PRÉPARATION

- Émincer la volaille assez finement.
- Verser dessus le MARIFIX PÉKIN.
- Bien mélanger de manière homogène.

DÉGUSTATION

- Cuire à cœur à feu moyen, à la poêle, sauteuse ou wok. Accompagner de riz ou nouilles sautées.

• Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation française en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances. Ne détenant pas le contrôle sur leur usage, nous ne pouvons être tenus responsables en cas de non-conformité. L'utilisateur se doit d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.

MARIFIX

Les **MARIFIX** sont des assaisonnements base eau avec des morceaux de légumes bien visibles. Tous les **MARIFIX** sont disponibles en poches et très simples d'utilisation.



MARIFIX CATALANE

Référence : 1000501-004

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Poivron, MOUTARDE, cornichon



MARIFIX PROVENCE

Référence : 1000503-003

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Poivron, courgette, tomate, basilic



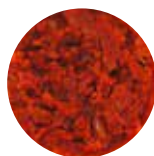
MARIFIX CHASSEUR

Référence : 1090249-001

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Champignon, oignon, carotte, persil



MARIFIX PUSTA GULASCH

Référence : 1000674-012

Dosage g/kg : 330 g

Conditionnement : Carton de 5 kg (2 poches de 2,5 kg)

Goûts prédominants : Concentré de tomates, oignon, poivron



MARIFIX FIGUE MOUTARDE

Référence : 1708230-002

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Carotte, miel, MOUTARDE, figue



MARIFIX SHANGHAI

Référence : 1000459-003

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Sauce SOJA, gingembre, poivron, bambou



MARIFIX GYROS

Référence : 1000424-002

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Oignon séché, persil



MARIFIX STROGANOFF

Référence : 1000432-002

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Cornichon, poivron, pholiote (champignons)



MARIFIX HUBERTUS

Référence : 1036867-004

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Carotte, poivron, maïs



MARIFIX TOSCANE

Référence : 1000564-011

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Tomate, poivron, courgette, oignon, olive, vin rouge



MARIFIX PÉKIN

Référence : 1000610-019

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Pousses de bambou, maïs, curry



MARIFIX TZIGANE

Référence : 1000568-006

Dosage g/kg : 400 g

Conditionnement : Carton de 4,8 kg (6 poches de 800 g)

Goûts prédominants : Oignon, maïs, poivron, ail, plantes aromatiques

CRUMBLE DE POTIMARRON AU CHORIZO



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

INGRÉDIENTS

pour 12 kg
de préparation

- 10 kg de chair de potimarron cubée
- 1 kg de chorizo tranché
- 1 kg de **CRISPY CRUST TOMATINO 1718818-001**
- 100 g d'**OIGNONS EN RONDELLES 1000883-006**
- **FEUILLES DE PERSIL 1000840-005** en déco
- Graines de courge en déco

PRÉPARATION

- Cuire les cubes de potimarron à l'eau ou à la vapeur.
- Détailler le chorizo en paillettes.
- Mélanger le tout avec le **CRISPY CRUST TOMATINO**.
- Dresser en plat/barquette.
- Appliquer une fine couche de **CRISPY CRUST TOMATINO** en topping.
- Décorer avec **FEUILLES DE PERSIL** et graines de courge.

DÉGUSTATION

- Réchauffer au four traditionnel à 180° C.

CRISPY CRUSTS

Des préparations prêtes à l'emploi et idéales pour apporter de la croustillance aux viandes, poissons, légumes et fromages.



CRISPY CRUST AIL & POIVRE

Référence : 1718815-001

Dosage g/kg : 15-25 % du poids de la viande

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Ail, oignon, piment



CRISPY CRUST TOMATINO

Référence : 1718818-001

Dosage g/kg : 15-25 % du poids de la viande

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Tomate, basilic

HUILE AROMATISÉE

Pour grillades, rôtis, spécialités et plats cuisinés.



HUILE ÉPICÉE

Référence : 1000686-003

Dosage g/kg : 15 g ou selon application

Conditionnement : Bidon de 4,5 L

Goûts prédominants : Colza, arôme naturel



Photos groupe RAPS.

SAUCES DIPS

Prêtes à consommer pour assaisonner les plats de viande, poisson ou fromage avec leur caractère authentique.



SAUCE BARBECUE

Référence : 1694903-001

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Bidon de 1,1 L

Goûts prédominants : Concentré de tomates, arôme de fumée, oignon



SAUCE WOK HOT SPICE

Référence : 1713840-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Sambal oelek, ail



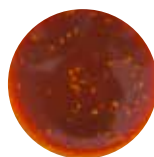
SAUCE WOK AIGRE-DOUX

Référence : 1712857-002

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Sauce SOJA, concentré de tomates, chili, ail



SAUCE WOK SOJA - SÉSAME

Référence : 1713818-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : SOJA, SÉSAME, ail



SAUCE WOK CITRON COCO

Référence : 1713810-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Goût limette, coco, gingembre, citron



SAUCE WOK THAI GREEN

Référence : 1713814-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Pâte de curry vert, sauce SOJA, chili



SAUCE WOK GINGEMBRE & ANANAS

Référence : 1713808-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Gingembre, goût ananas, sauce SOJA, flocons de paprika



SAUCE WOK THAI RED

Référence : 1713816-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Pâte de curry rouge, sauce SOJA, concentré de tomates, chili



SAUCE WOK HONEY-PEPPER

Référence : 1713747-001

Dosage g/kg : 80 - 100 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Miel, sauce SOJA, poivre vert, blanc et noir, baies roses



ASSAISONNEMENTS SECS

Suggestion de présentation.

ASSAISONNEMENTS SECS AVEC SEL

Du goût et de la couleur pour vos viandes assaisonnées,
pour des cuissons au four, à la plancha ou au barbecue.



ASSAISONNEMENT BARBECUE AU PAPRIKA

Référence : 1038231-001
Dosage g/kg : Selon goût
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Paprika, poivron



ÉPICE DU BRÉSIL

Référence : 1000569-001
Dosage g/kg : 15 - 20 g ou selon goût
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, oignon, ail



ASSAISONNEMENT POUR GRILL POULET

Référence : 1008499-003
Dosage g/kg : Selon goût
Conditionnement : Seau de 2 kg
Goûts prédominants : Poivre, paprika, ail



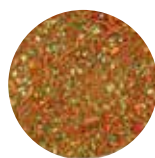
ÉPICES MEXICAINES

Référence : 1008361-002
Dosage g/kg : Selon goût
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Paprika, poivre



ASSAISONNEMENT POUR POÊLÉES MEXICAINES

Référence : 1090242-001
Dosage g/kg : 35 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, tomate, chili, oignon, ail



GRILL PROVENÇAL

Référence : 1038875-002
Dosage g/kg : 20 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Tomate, poivre, SÉSAME, persil



BARBECUE 2000

Référence : 1038959-002
Dosage g/kg : Selon goût
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Paprika, oignon, poivre, persil



GRILL TEX MEX

Référence : 1038768-004
Dosage g/kg : 20 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Paprika, tomate, oignon



CRUSTO

Référence : 1000641-003
Dosage g/kg : 15 - 20 g ou selon goût
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Curry, poivre, persil, ciboulette, origan



CYROS RHODOS

Référence : 1000566-005
Dosage g/kg : 15 - 20 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Thym, origan, basilic, piment



ÉPICE BARBECUE BAIES ROSES

Référence : 1000379-003
Dosage g/kg : 25 g
Conditionnement : Boîte de 650 g
Goûts prédominants : Baie rose, poivron, persil



MARENGO

Référence : 1000637-005
Dosage g/kg : 20 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Paprika, piment

**POIVRE ET CITRON**

Référence : 1000595-005

Dosage g/kg : 15 - 20 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, citron

**POIVRE ORANGE**

Référence : 1000480-005

Dosage g/kg : 20 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, orange

**TOMATE FORTALEZA**

Référence : 1699056-001

Dosage g/kg : 25 - 30 g

Conditionnement : Boîte de 800 g

Goûts prédominants : Tomate

LA TECHNOLOGIE DU SEL ENCAPSULÉ

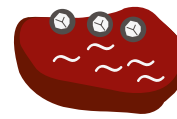
RAPS utilise des technologies innovantes dans ses assaisonnements comme le sel encapsulé. Le sel a une fonction importante pour le goût mais il assèche les plats et retire aux viandes leur jutosité. C'est pour cela que RAPS enrobe le sel avec un manteau de graisse qui fond seulement à une certaine température. La viande est ainsi maintenue juteuse et succulente, et les épices l'assaisonnement de façon optimale pendant la cuisson.



Le sel encapsulé dans son enveloppe de matière grasse.



Le sel ordinaire fait sortir le jus des fibres de la viande. Elle perd alors de sa tendreté et son appétence.



Le sel encapsulé est protégé par une couche de matière grasse qui fond à 55° C. Ainsi la viande préalablement assaisonnée ne perd pas de jus. Elle reste juteuse.

COURGETTE RONDE FARCIE AU TACAUD ET PETITS LÉGUMES



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

INGRÉDIENTS pour 6 courgettes

- 6 courgettes rondes
- 1 petite courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 600 g de filets de tacaud
- 10 g d'ASSAISONNEMENT BARBECUE AU PAPRIKA 1038231-001
- 1 oignon

- 1 pincée de sel et poivre
- 20 g de beurre

PRÉPARATION

- Couper le chapeau des courgettes et les réserver.
- Vider les courgettes en vous assurant de ne pas les percer.
- Cuire les courgettes à la vapeur durant 10 min puis les réserver au frais.

- Couper la petite courgette, les poivrons et l'oignon en petits cubes de 5/6 mm.
- À la poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les cubes de poivron et d'oignon à feu vif pendant 5 min.
- Ajouter l'épice barbecue / paprika.
- Réserver au frais.
- Désarêter et couper en cubes de 1 cm les filets de tacaud.
- Une fois la préparation de légumes refroidie, incorporer les dés de tacaud et mélanger le tout.
- Farcir les courgettes rondes de cette préparation et recouvrir du chapeau.
- Réserver au frais.

CUISSON

- 10 min au four à 200 C.



ASSAISONNEMENTS SECS SANS SEL

Nos mélanges d'assaisonnements sans sel confèrent une saveur authentique aux viandes, poissons et légumes.



FIESTA

Référence : 1000643-005

Dosage g/kg : 8 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, paprika, macis, coriandre



VARIANTA

Référence : 1000633-021

Dosage g/kg : 10 - 15 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Coriandre, poivre, oignon



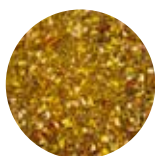
HERBES DE PROVENCE

Référence : 1000656-009

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 500 g

Goûts prédominants : Thym, sarriette, romarin, basilic



ORIENTA

Référence : 1000642-005

Dosage g/kg : 8 - 10 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, coriandre, curry, romarin



PAMPA

Référence : 1000634-009

Dosage g/kg : 8 - 10 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, sucre, poivron doux, herbes, ail



PIQUANT RELEVÉ

Référence : 1000630-005

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Paprika, poivre, coriandre, curcuma



TEXANA

Référence : 1000636-005

Dosage g/kg : 8 - 10 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Paprika, coriandre, poivre, piment



LES HERBES DE PROVENCE

Les herbes de Provence sont une sélection de **plantes aromatiques** traditionnelles de la cuisine provençale. On y retrouve une variété de plantes aromatiques sauvages **provençales** ou des régions **méditerranéennes**, dont le thym, la marjolaine, l'origan, le romarin, le basilic, le cerfeuil, l'estragon, la livèche, la sarriette, la sauge, le laurier et le fenouil.

Le terme commercial « herbes de Provence » est un terme générique de mélange d'herbes séchées et n'est donc ni une appellation, ni protégé.

Un Label Rouge existe, composé de 27 % de romarin, 27 % d'origan, 27 % de sarriette, 19 % de thym, d'origine provençale. Il garantit notamment : un **dosage** précis, un **séchage** répondant à un processus strict, une **qualité** gustative, une **couleur** et absence de **résidus** végétaux, une teneur suffisante en **huiles essentielles**, la traçabilité des herbes jusqu'à leur mise en vente.

PANURES

Des enrobages destinés aux spécialités panées qui apportent plus de diversité à vos recettes d'escalopes, de nuggets, cordons bleus et viandes enrobées.



PANADE COMPLÈTE

Référence : 1000607-004

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Chapelure, farine, ŒUF, oignon, poivre



CHAPELURE TOSCANE

Référence : 1021393-001

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Seau de 3 kg

Goûts prédominants : Poivron, plantes aromatiques, MOUTARDE



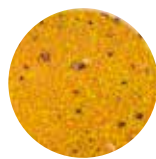
PANADE COMPLÈTE CROUSTILLANTE

Référence : 1000647-003

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Sachet de 2 kg

Goûts prédominants : Chapelure, farine, ŒUF, oignon, poivre



PANIERDAS

Référence : 1000797-002

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Seau de 3 kg

Goûts prédominants : Paprika, curcuma, poivre, oignon, ail

Recommandées également pour produits de la mer.



PANADE ENROBAGE CROUSTILLANTE

Référence : 1705878-001

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Sachet de 2 kg

Goûts prédominants : Poivre, oignon



PANADE MOUILLÉE ÉPICÉE CL

Référence : 1705877-001

Dosage g/kg : Mix 500 g + Eau 1 L

Conditionnement : Sachet de 2 kg

Goûts prédominants : Oignon, poivre



CHAPELURE SHOARMA

Référence : 1021391-001

Dosage g/kg : Selon application

Conditionnement : Seau de 3 kg

Goûts prédominants : Paprika, curcuma, poivre, oignon, ail



Photos groupe RAPS.



PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

ASSAISONNEMENTS POUR CHAIRS & SAUCISSES

Des assaisonnements adaptés à la fabrication
d'une grande variété de saucisses, chairs et burgers.

SANS SEL



ASST. SAUCISSE À FRIRE AVEC CITRON

Référence : 1000510-005

Dosage g/kg : 3 - 4 g + sel de cuisine

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, coriandre, muscade, gingembre, citron



ASSAISONNEMENT KEFTA MENTHE

Référence : 1713030-001

Dosage g/kg : 30 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, cumin, poivre, menthe



ASSAISONNEMENT POUR SAUCISSE CAMPAGNARD AVEC SEL

Référence : 1008203-002

Dosage g/kg : 20 g + 6g/kg de sel fin

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, oignon, persil, paprika



ASSAISONNEMENT POUR SAUCISSE À L'AIL DES OURS

Référence : 1713396-001

Dosage g/kg : 35 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Ail des ours, poivre, baie rose



ASSAISONNEMENT COMPLET CHAIR 23

Référence : 1008367-002

Dosage g/kg : 23 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Poivre, muscade, gingembre



ASST. POUR SAUCISSE ANTILLAISE COLOMBO

Référence : 1036945-003

Dosage g/kg : 37 g

Conditionnement : Sachet de 2,15 kg

Goûts prédominants : Coriandre, MOUTARDE, paprika, plantes aromatiques



ASST. POUR CHAIR À SAUCISSE N°1

Référence : 1008240-002

Dosage g/kg : 30 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Coriandre, poivre, gingembre, oignon



ASSAISONNEMENT POUR SAUCISSE AU SEL DE GUÉRANDE

Référence : 1714168-001

Dosage g/kg : 28 g

Conditionnement : Sachet de 0,560 kg

Goûts prédominants : Sel marin, poivre



ASSAISONNEMENT POUR CHIPO 28

Sachet de 0,560 kg : 1712510-001 / Seau de 10 kg : 1712510-006

Dosage g/kg : 28 g

Conditionnement : Sachet de 0,560 kg / Seau de 10 kg

Goûts prédominants : Poivre



ASST. POUR SAUCISSE AUX HERBES

Référence : 1008460-002

Dosage g/kg : 30 g

Conditionnement : Sachet de 1,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, poivre, muscade, plantes aromatiques



ASSAISONNEMENT KEFTA (PAR 150 KG)

Référence : 1713032-001

Dosage g/kg : 30 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, cumin, poivre



ASST. POUR SAUCISSE FRAÎCHE SUPÉRIEUR (PAR 150 KG)

Référence : 1711086-001

Dosage g/kg : 35 g

Conditionnement : Seau de 10 kg

Goûts prédominants : Sel, poivre

**ASST. POUR SAUCISSE INDONÉSIA**

Référence : 1713556-001

Dosage g/kg : 50 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Coriandre, MOUTARDE, poivre, curcuma

**ASST. POUR SAUCISSE TEX MEX**

Référence : 1717618-001

Dosage g/kg : 43 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Paprika, cumin, tomate, oignon

**ASST. POUR SAUCISSE NAPOLI**

Référence : 1713557-001

Dosage g/kg : 43 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Tomate, plantes aromatiques, poivre, baie rose

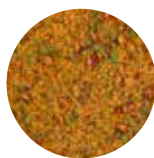
**ASST. POUR SAUCISSE THYM CITRON**

Référence : 1717617-001

Dosage g/kg : 34 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Poivre, thym, zeste de citron

**ASST. POUR SAUCISSE STYLE MONTAGNARD**

Référence : 1710443-001

Dosage g/kg : 45 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : CRÈME-FROMAGE, arôme type bacon

ASSAISONNEMENTS POUR MERGUEZ

Des assaisonnements pour la fabrication de merguez,
adaptés à tous les goûts.

À COMPLÉTER
AVEC SEL

**ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ DOUCE**

Référence : 1714818-001

Dosage g/kg : 30 g + 15 g de sel fin

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Paprika, coriandre, ail, chili

À COMPLÉTER
AVEC SEL

**ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ FORTE**

Référence : 1008209-003

Dosage g/kg : 30 g + 15 g de sel fin

Conditionnement : Sachet de 1kg

Goûts prédominants : Paprika, chili, coriandre, ail

**ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ DOUCE AVEC SEL**

Référence : 1008291-002

Dosage g/kg : 47 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Paprika, coriandre, ail, chili

**ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ MÉDITERRANÉENNE AVEC SEL**

Sachet de 0,860 kg : 1008248-010 (par 140 kg) / Seau de 3 kg : 1008248-012 / Seau de 6 kg : 1008248-001 / Seau de 10 kg : 1008248-002 (par 460 kg)

Dosage g/kg : 43 g

Conditionnement : Sachet de 0,860 kg / Seau de 3 kg / Seau de 6 kg / Seau de 10 kg

Goûts prédominants : Paprika, chili, coriandre, ail, cumin

**ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ FORTE AVEC SEL**

Référence : 1008292-002

Dosage g/kg : 50 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Paprika, chili, coriandre, ail

**ASSAISONNEMENT POUR MERGUEZ ORIENTALE AVEC SEL (PAR 460 KG)**

Référence : 1039283-001

Dosage g/kg : 36 g

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Paprika, anis



Photos groupe RAPS.

ASSAISONNEMENTS POUR FARCES

À ajouter dans vos préparations de plats à base de viande ou légumes farcis.



ASST. POUR FARCE À LÉGUMES 65

Seau de 2,5 kg : 1693496-002 / Seau de 5 kg : 1693496-001

Dosage g/kg : 65 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg / Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Ail, oignon, persil



ASSAISONNEMENT TOUTES FARCES

Référence : 1008368-003

Dosage g/kg : 130 g / kg de viande + 300 ml d'eau

Conditionnement : Seau de 5 kg

Goûts prédominants : Ail, oignon, persil



ASST. POUR FARCE FORESTIÈRE (PAR 40 KG) Référence : 1703408-001

Dosage g/kg : 130 g / kg de viande + 300 ml d'eau

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Champignon, oignon, poivre



ASSAISONNEMENT POUR HACHÉ TOP

Référence : 1039674-005

Dosage g/kg : 120 g + 180 ml d'eau + 700 g de viande hachée

Conditionnement : Sachet de 1,2 kg

Goûts prédominants : Ail, paprika, poivre, oignon



ASSAISONNEMENT FARCE MIX

Référence : 1000554-009

Dosage g/kg : 120 g + 180 ml d'eau + 700 g de viande hachée

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Marjolaine, persil, oignon, CÉLERI



FARCE AUX LÉGUMES RUSTIQUES

Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.


INGRÉDIENTS

Ingrédients
pour 1,530 kg
de farce

- 1 kg de viande hachée (porc/veau/bœuf)
- 100 g de **LÉGUMES MIX RUSTIQUE 1000614-004** réhydratés (soit 25 g de légumes déshydratés + 75 g d'eau)
- 300 g d'eau froide
- 130 g d'**ASSAISONNEMENT TOUTES FARCES 1008368-003**

PRÉPARATION

- Réhydrater les légumes dans 75 g d'eau froide pendant 30 mn.
- Diluer l'assaisonnement dans 300 g d'eau froide et laisser gonfler 10 minutes.
- Hacher la viande à grain moyen.
- Mélanger viande, légumes et assaisonnement.



PRÉPARATIONS CHARCUTIÈRES & TRAITEURS

SAUMON GRAVLAX AUX BAIES ROSES



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

INGRÉDIENTS

- 1 filet de saumon frais avec peau d'environ 1 Kg
- 450 g de sel fin
- 450 g de sucre fin
- 100 g d'assaisonnement **GRAVLAX AUX BAIES ROSES 1717411-001**

PRÉPARATION

- Mélanger sel, sucre et assaisonnement de manière homogène.
- Disposer la saumure sèche ainsi obtenue dans un plat long.
- Poser le filet sur le mélange, côté chair en contact avec l'assaisonnement.
- Couvrir de film alimentaire.
- Poser un poids sur le filet.
- Laisser au froid pendant 24 à 48 h selon l'épaisseur du filet.

- Rincer à l'eau froide.
- Assécher avec du papier absorbant.
- Saupoudrer d'un peu d'assaisonnement seul en déco.
- Trancher et présenter.

DÉGUSTATION :

- Tel quel, froid, accompagné d'une sauce à l'aneth.

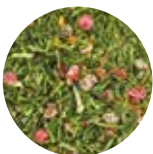
ASSAISONNEMENTS SANS SEL



ASSAISONNEMENT SAUCISSON À L'AIL (PAR 150 KG)

Référence : 1008328-002

Dosage g/kg : 10 g + sel nitraté par kg + ail selon goût
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Ail, échalote



GRAVLAX AUX BAIES ROSES (PAR 45 KG)

Référence : 1717411-001

Dosage g/kg : Selon goût
Conditionnement : Sachet de 5 kg
Goûts prédominants : Citron, aneth, baie rose



SALAMITA ITALIA CL (POUR SAUCISSON SEC)

Référence : 1038961-002

Dosage g/kg : 10 g/kg
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, panais, arôme italien

FERMENTS & CULTURES DE DÉMARRAGE



BIOSTART CLASSIC 50

Référence : 1038705-001

Dosage g/kg : 25 g / 50 kg
Conditionnement : Carton de 250 g (10 x 25 g)
Goûts prédominants : Goût typique de maturation naturelle, arôme agréable



BIOSTART DUO

Référence : 1038706-001

Dosage g/kg : 25 g / 50 kg
Conditionnement : Carton de 250 g (10 x 25 g)
Goûts prédominants : Saveur légèrement aromatique, ne donne pas de caractère acide



BIOSTART PLUS 50

Référence : 1038703-001

Dosage g/kg : 25 g / 50 kg
Conditionnement : Carton de 250 g (10 x 25 g)
Goûts prédominants : Ferment lent, saveur typique de salami

ASSAISONNEMENT SAUCISSE BLANCHE À FRIRE OU À GRILLER



ASSAISONNEMENT SAUCISSE À FRIRE 520

Référence : 1000520-002

Dosage g/kg : 4 - 5 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, gingembre, coriandre, MOUTARDE, citron

ASST. POUR CHARCUTERIES FINES & ASST. SANS SEL & COMBI



ASSAISONNEMENT PATE FINE

Référence : 1000221-006

Dosage g/kg : 3 - 4 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, MOUTARDE, coriandre, carvi



DELIKATELLA D'OR

Référence : 1000231-006

Dosage g/kg : 3 - 4 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, coriandre, gingembre, MOUTARDE, macis



MATADOR

Référence : 1000242-008

Dosage g/kg : 3 - 4 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, gingembre, paprika, MOUTARDE, muscade



SAUCISSE AU JAMBON

Référence : 1000211-002

Dosage g/kg : 3 - 4 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, coriandre, muscade, MOUTARDE



SENATOR D'OR

Référence : 1000232-011

Dosage g/kg : 4 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Poivre, gingembre, macis, coriandre



VIENNOISE D'OR

Référence : 1000277-012

Dosage g/kg : 3 - 5 g
Conditionnement : Sachet de 1 kg
Goûts prédominants : Muscade, poivre, gingembre, coriandre

À conserver
à température négative.

ASSAISONNEMENTS POUR JAMBONS CUITS



ASSAISONNEMENT COMPLET 2000 SANS PHOSPHATES

Référence : 1008259-005

Dosage g/kg : 20-25 g / L de saumure ou selon application

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, genièvre, piment, citron



ASSAISONNEMENT POUR JAMBON DE LA FORÊT NOIRE

Référence : 1000767-003

Dosage g/kg : 4 - 5 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, genièvre, laurier



JAMBOLAK D'OR SUP

Référence : 1722739-001

Dosage g/kg : 5 % dans la saumure ; injection à 20 %

Conditionnement : Bidon de 7,5 kg

Goûts prédominants : neutre

ASSAISONNEMENTS POUR PÂTÉS & MOUSSES



ASSAISONNEMENT PÂTÉ DE FOIE MAISON

Référence : 1000433-006

Dosage g/kg : 6 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Gingembre, marjolaine, poivre, thym



ASSAISONNEMENT POUR BOULETTES DE FOIE

Référence : 1000625-001

Dosage g/kg : 23 - 25 g

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

Goûts prédominants : Plantes aromatiques, poivre, muscade



CLIVIA D'OR

Référence : 1000444-007

Dosage g/kg : 4 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, gingembre, oignon



MIX COMBI PÂTÉ OU MOUSSE

Référence : 1710373-001

Dosage g/kg : 21 g

Conditionnement : Sachet de 2,1 kg

Goûts prédominants : Poivre, gingembre, oignon

ASSAISONNEMENTS POUR BOUDINS



ASSAISONNEMENT COMPLET BOUDIN BLANC (PAR 40 KG)

Référence : 1008252-002

Dosage g/kg : 25 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Muscade, coriandre, gingembre



BOUDIN NOIR D'OR

Référence : 1000311-004

Dosage g/kg : 4 - 6 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivre, piment de la Jamaïque, coriandre, plantes aromatiques

Une vaste gamme d'assaisonnements
qui donne à chaque préparation
sa note gustative caractéristique.



Photos groupe RAPS.



AIDES TECHNOLOGIQUES

Photos groupe RAPS.

LIANTS ET ADJUVANTS DE CUTTERAGE



P 3000

Référence : 1000751-010

Dosage g/kg : 3 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Neutre



PHOSTON

Référence : 1709750-001

Dosage g/kg : 5 - 6 g

Conditionnement : Bidon de 7,5 kg

Goûts prédominants : Nouvelle recette, sans colorant



VEKA STABIL

Référence : 1701293-001

Dosage g/kg : 10 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Neutre

ANTIOXYDANT



COLO-FIX

Référence : 1000785-003

Dosage g/kg : 0,5 - 2 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Neutre

AMPLIFICATEURS DE SAVEUR



GLUTACLEAN

Référence : 1000389-001

Dosage g/kg : 1 - 2 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Persil, oignon, livèche



GLUTALIN

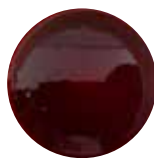
Référence : 1000611-015

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Oignon, CÉLERI, persil

COLORANTS



PAPIKA 3000

Bidon de 1,3 kg : 1000699-010 / Bidon de 6,5 kg : 1000699-029 (par 100 kg)

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Bidon de 1,3 kg / Bidon de 6,5 kg

Goûts prédominants : Paprika



ROUGE PLUS

Référence : 1000755-005

Dosage g/kg : 4 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Découvrez des recettes,
des astuces, des conseils
sur notre blog.



LES
ASSAÏONNEURS
BY RAPS



POULET POIVRE ET CITRON EN GELÉE



Suggestion de présentation.
Photos groupe RAPS.

INGRÉDIENTS

pour environ 2,5 kg de produit fini

- 800 g de filets de poulet
- 1,5 l d'eau
- 2 carottes
- 80 g **GELÉE SUPER**
1000710-006
- 30 g de **BOUILLON DE POULET** 1000915-002
- 10 g de **POIVRE ET CITRON**
1000595-005
- 8 g de **FEUILLES DE PERSIL**
1000840-005

PRÉPARATION

- Cuber finement les carottes.
- Préparer le bouillon de poulet dans l'eau frémissante.
- Y cuire les carottes et la viande de poulet pendant 20 mn.
- Égoutter et réserver le bouillon.
- Laisser refroidir.
- Effiloche le poulet.
- Le mélanger avec **POIVRE ET CITRON** et **FEUILLES DE PERSIL**.
- Préparer la gelée à 60 g/l avec le bouillon.

- Monter les aspics dans des moules au choix en veillant à respecter l'équilibre garniture/gelée.
- Couler la gelée tiède dans les moules et faire prendre au froid.
- Démouler en échauffant légèrement les moules et présenter.

DÉGUSTATION

- Froid, avec salade, crudités, pommes de terre.

EXTRAITS

Sous forme liquide, émulsifiée et sèche, nos extraits à haute pression sont un point fort de la technologie alimentaire moderne.



AIL LIQUIDE

Référence : 1000683-009

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Bidon de 1 kg



EXTRAIT D'OIGNON LIQUIDE

Référence : 1000676-004

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Bidon de 1 kg



ASSAISONNEMENT POIVRE VERT LIQUIDE

Référence : 1000661-002

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Bidon de 1,3 kg



RAPSOLUTION NAC 40

Référence : 1694765-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Bidon de 0,900 kg

Goûts prédominants : Extrait d'épices



EXTRAIT D'ÉCHALOTE BLANCHE LIQUIDE

Référence : 1008278-002

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Bidon de 1 kg



ZITRA LIQUIDE

Référence : 1000698-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Bidon de 1 kg



EXTRAIT D'OIGNON GRILLÉ LIQUIDE

Référence : 1000696-005

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Bidon de 1,3 kg

ARÔME DE FUMÉE

Notre arôme de fumée parfumerà vos soupes, sauces, plats préparés et salades.



SMOKAL LIQUIDE

Référence : 1001397-007

Dosage g/kg : 1 g

Conditionnement : Bidon de 1 kg

Goûts prédominants : Goût fumé

GELÉE

Une aide technologique parfaite pour la réalisation, entre autres, d'aspics.



GELÉE SUPER

Référence : 1000710-006

Dosage g/kg : 80 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Neutre



AIDES CULINAIRES

SAUCES ET BOUILLONS DÉSHYDRATÉS

Nos produits peuvent également être utilisés comme base pour d'autres soupes.



BOLOGNAISE FIX

Référence : 1000557-007

Dosage g/L : 180 g

Conditionnement : Sachet de 1,8 kg

Goûts prédominants : Tomate, oignon, arôme jambon, origan, basilic



BOUILLON DE POULET

Référence : 1000915-002

Dosage g/L : 25 g

Conditionnement : Seau de 4 kg

Goûts prédominants : Poulet, pomme de terre, poireau



FINE SAUCE BÉCHAMEL

Référence : 1000934-001

Dosage g/L : 150 g

Conditionnement : Seau de 10 kg

Goûts prédominants : CRÈME, oignon, ail



SAUCE À LA HOLLANDAISE

Référence : 1000414-001

Dosage g/L : 160 g

Conditionnement : Seau de 3 kg

Goûts prédominants : BEURRE, crème, oignon



SAUCE MARINADE AMÉRICAINE

Référence : 1000445

Dosage g/kg : 200 g

Conditionnement : Seau de 2,5 kg

Goûts prédominants : Vinaigre, oignon

NOUVEAU



SAVEUR UNIVERSELLE POUR PÂTES ET RIZ

Référence : 1000999-001

Dosage g/kg : 40 g

Conditionnement : Bidon de 1 L

Goûts prédominants : Noix de muscade, oignon

MÉLANGES DE LÉGUMES DÉSHYDRATÉS



JALAPEÑO MIX

Référence : 1000519-001

Dosage g/kg : 6 g

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivron doux, jalapeño



LÉGUMES MIX NAPOLI

Référence : 1000605-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Poivron, tomate, courgette



LÉGUMES MIX RUSTIQUE

Référence : 1000614-004

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Goûts prédominants : Oignon, carotte, poivron



MIX CHAMPIGNONS SÉCHÉS

Référence : 1000926-007

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Seau de 10,5 kg

Goûts prédominants : Champignon de Paris, bolet, cèpe

LIANTS



ROUX BRUN

Référence : 1039914-004

Dosage g/L : 60 - 80 g

Conditionnement : Seau de 10 kg

Goûts prédominants : Neutre



ROUX CLAIR

Référence : 1039899-004

Dosage g/L : 60 - 80 g

Conditionnement : Seau de 10 kg

Goûts prédominants : Neutre



MIX GRATIN

Référence : 1698453-001

Dosage g/L : 125 g

Conditionnement : Sachet de 1,5 kg

Goûts prédominants : FROMAGE, oignon



ÉPICES SIMPLES

ÉPICES & AROMATES



PAPRIKA TRÈS ROUGE

Référence : 1000837-007

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



CANNELLE MOULUE

Référence : 1000856-007

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



PIMENT FORT

Référence : 1000835-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



CARVI EN POUDRE

Référence : 1000827-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



PIMENT MOULU

Référence : 1000820-008

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



CUMIN MOULU

Référence : 1000889-004

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



POIVRE BLANC MOULU

Référence : 1000844-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



CURCUMA MOULU

Référence : 1000860-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



POIVRE MULTICOLORE CONCASSÉ (AVEC BAIES ROSES)

Référence : 1037304-001

Dosage g/kg : 8 g ou selon goût

Conditionnement : Boîte de 0,550 kg



CURRY INDIEN

Référence : 1000885-005

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



POIVRE NOIR CONCASSÉ

Référence : 1000815-005

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



FLOCONS DE PAPRIKA ROUGE

Référence : 1000880-007

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



POIVRE NOIR ENTIER

Référence : 1000841-003

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

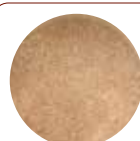


FLOCONS DE POIVRONS VERTS/ROUGES

Référence : 1000839-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



POIVRE NOIR MOULU

Référence : 1709340-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



GARAM MASALA

Référence : 1035205-007

Dosage g/kg : 5 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



POIVRE VERT

Référence : 1000682-009

Dosage g/kg : 1- 3 g ou selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



GINGEMBRE MOULU

Référence : 1000824-004

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



AIL DES OURS RÂPÉ

Référence : 1000804-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



MUSCADE MOULUE

Référence : 1000832-007

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg



AIL GRANULE

Référence : 1000866-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

Nos épices sont cryobroyées à env. -40 à -80°C grâce à l'utilisation de l'azote liquide à -196°C. Avec cette technique nous obtenons 35 % de pouvoir aromatique complémentaire.

**CLOUS DE GIROFLE MOULUS**

Référence : 1000834-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**FEUILLES DE PERSIL**

Référence : 1000840-005

Dosage g/kg : Selon goût

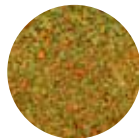
Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**ÉCHALOTE GRANULÉE (PAR 20 KG)**

Référence : 1912446-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

**HERBES MIXTES**

Référence : 1000639-008

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**OIGNONS EN POUDRE**

Référence : 1000857-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

**DOSETTE 5G HERBES MIXTES**

Référence : 1001903-002

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Carton de 2,5 kg (500x5 g)

**OIGNONS EN RONDELLES**

Référence : 1000883-006

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**MARJOLAINE RÂPÉE**

Référence : 1000830-005

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**OIGNONS GRANULES**

Référence : 1000867-008

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

**ORIGAN RÂPÉ**

Référence : 1000863-003

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**OIGNONS RÔTIS**

Référence : 1000874-004

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**POINTES D'ANETH**

Référence : 1000805-005

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

HERBES & CONDIMENTS**BASILIC RÂPÉ**

Référence : 1000870-007

Dosage g/kg : Selon goût

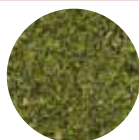
Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**THYM**

Référence : 1000851-001

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**CIBOULE ÉMINCÉE**

Référence : 1000855-005

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

GRAINES**PIGNONS DE PIN ENTIERS**

Référence : 1037954-001

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Boîte de 0,700 kg

**CORIANDRE MOULUE**

Référence : 1000823-005

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg

**PISTACHES ÉMONDÉES**

Référence : 1000849-003

Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 1 kg

**ESTRAGON**

Référence : 1000890-002

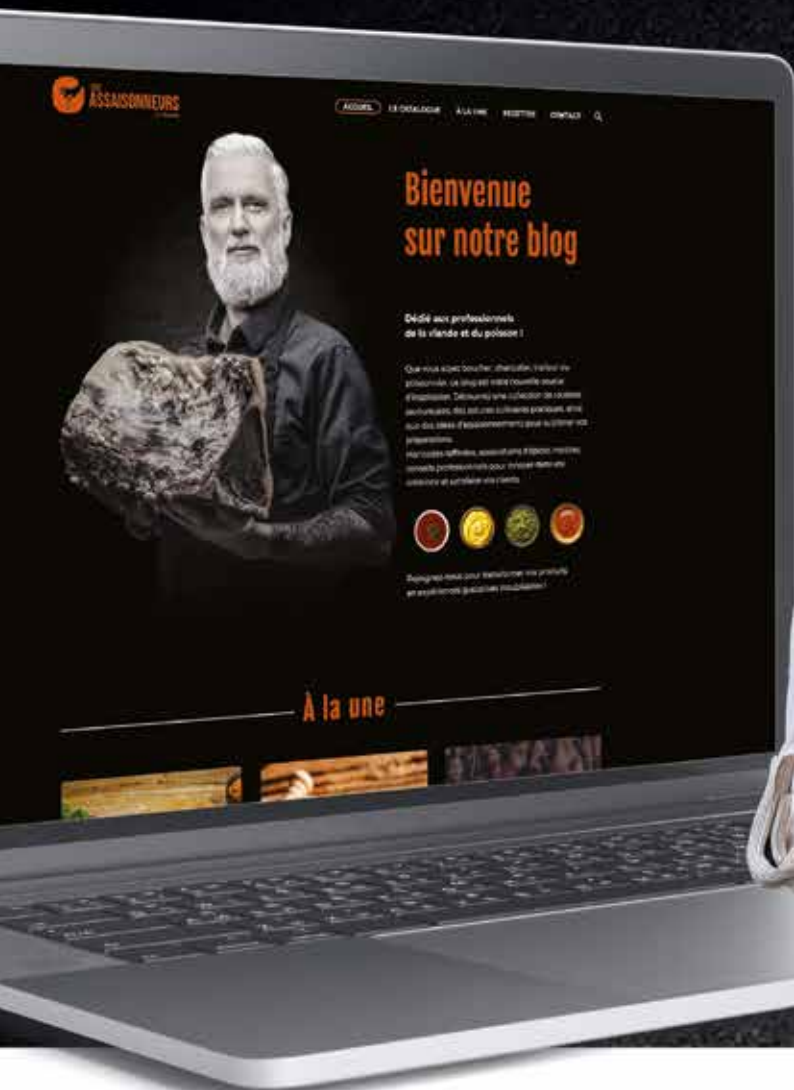
Dosage g/kg : Selon goût

Conditionnement : Sachet de 0,500 kg



LES
ASSAISONNEURS
BY RAPS

Découvrez notre nouveau blog de conseils,
astuces et recettes réservé aux professionnels
des métiers de bouche.



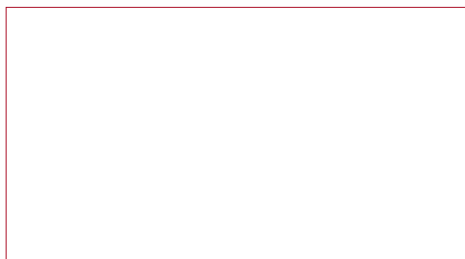
^
Scannez-moi



RAPS FRANCE S.A.R.L
ZAC Eurasanté - Bâtiment D
30, Avenue Pierre MAUROY
59120 LOOS (LILLE)

Tél. 01 47 12 90 05

S.A.R.L. au capital de 500 000,00 Euros
R.C.S. 313 721 185 B Lille Métropole
SIRET 313 721 185 000 61
Code NAF 4637 Z



Les recettes et conseils d'utilisation mentionnés ci-dessus ont été élaborés avec tout notre savoir-faire et peuvent être exploités. Nous déclinons cependant toutes responsabilités pour les vices de production ou une insuffisance de commercialisation en ce qui concerne le produit final, ainsi que pour les infractions au droit de la consommation • 12/2025. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - Photos non contractuelles.