



RABELEER
FRUCHTCHIPS

DRIED FRUITS AND VEGETABLES

**KNUSPRIG
FRUCHTIG
LECKER**

GEMEINSAM ERFOLGREICH

Geschmack als Unternehmens- philosophie

Seit der Gründung 1993 stehen wir als erfolgreiches Familienunternehmen für höchste Qualität, Produktinnovationen und Kundenorientierung. Die zweite Rabeler-Generation schreibt die Erfolgsgeschichte weiter und liefert vom oberbayerischen Penzberg farb- und geschmacksintensive Trockenerzeugnisse aus unterschiedlichsten Frucht-, Gemüse- und Getreidesorten in alle Welt.

Als Experte für Walzentrocknung produzieren wir für Sie Granulate, Flocken und Pulver exakt nach Ihren Anforderungen. Die schonende, umweltbewusste und nachhaltige Verarbeitung ist dabei selbstverständlich. So sind wir über die Jahre hinweg zur ersten Wahl für die Lebensmittelindustrie geworden, wenn es um hochwertigste Naturprodukte geht. Ein wesentlicher Baustein unseres Erfolgs ist die Nähe zu unseren Kunden und Lieferanten, mit denen wir größtenteils langjährige Partnerschaften pflegen.

Unsere Leistungen auch im Lohnauftrag

Zusätzlich stehen alle unsere Anlagen auch für Lohnarbeiten im Kundenauftrag zur Verfügung – von der Trocknung bis hin zur Vermahlung und Verpackung. Gerne verarbeiten wir Ihre Rohstoffe nach Ihren Vorgaben, gepaart mit unserer Expertise.

Das Rabeler- Qualitätsversprechen: Reinster Genuss!

Konsumenten von heute legen Wert auf absolute Natürlichkeit. Unsere Erzeugnisse sind GVO-frei und werden mit umweltbewussten, nachhaltigen Verfahren hergestellt und verpackt. Sie stammen zu 70 % aus biologischem Anbau und enthalten keine Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe! Benötigen Sie glutenfreie, vegane und koschere Produkte? Auch diese liefern wir in Topqualität!





VIELFALT, DIE BEGEISTERT

Unendliche Einsatzmöglichkeiten

Frucht-, Gemüse- und Getreideerzeugnisse von Rabeler sind in puncto ihrer Einsatzmöglichkeiten unübertroffen. So bleiben sie in Trockenmischungen, Ölen und Fetten knusprig. Bei Zugabe von Flüssigkeiten (kalt oder warm) hingegen entfalten sie, je nach Verdünnung, wieder ihre ursprüngliche pulpige bis flüssige Konsistenz. Dank ihrer verschiedenen Formen eignen sie sich optimal als Zutaten für Smoothies, Tees, Back- und Gewürzmischungen, Suppen, Saucen, Snacks, Müslis, Süßwaren, Dessertprodukte und ebenso für Baby- und Kindernahrungsmittel.

Unser Auftrag: Ihr Wunschprodukt

Egal, ob Sie etwas aus unserer eigenen, vielseitigen Produktpalette wählen oder Sie Ihre persönlichen Ideen durch uns realisieren lassen – Rabeler ist mit Sicherheit die beste Wahl. Mit verschiedenen Mischern für Flüssig- und Trockenprodukte können wir für Sie nicht nur Fruchtkombinationen im Bereich Walzentrocknung realisieren, sondern ebenso Mischungen von Fruchtgranulaten oder jeden nur denkbaren Pulvermix. Zudem sind gebackene Produkte, wie z. B. knusprige Leinsaatmischungen aus schonend aufgebrochenen oder geschroteten Leinsamen, mit unseren Fertigungsanlagen produzierbar. Die Verpackung können Sie natürlich nach Belieben wählen. Sie erhalten die schmackhafte Lieferung entweder als Bulkware oder bereits fertig konfektioniert für den Einzelhandel.

PRODUKTENTWICKLUNG:

Ihre Idee ist unsere Herausforderung

Sie möchten ein neues Produkt entwickeln und haben dahingehend konkrete Vorstellungen? Wir machen uns gerne mit Ihnen an die Entwicklung Ihrer individuellen Rezepturen und einzigartigen Mischungen! Sie können sich dabei komplett auf unseren Rabeler-Rundum-Service aus Beratung, Produktentwicklung, Trocknen, Mahlen, Mischen und Konfektionieren verlassen. Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand – und ausschließlich in höchster Qualität!

PERFEKTION IN HÜLLE UND FÜLLE

In die passende Verpackung gehüllt

Wir verpacken Trockenprodukte vom Granulat bis zum Pulver. Hierfür stehen uns vom industriellen Großgebilde bis zur Einzelhandelsverpackung alle Möglichkeiten offen. Je nach Produkt und Einsatzbereich können Sie zwischen Big Bags, Kartons, Säcken oder Einzelhandelsverpackungen, wie Doybags und Faltschachteln mit Schlauchbeutel, wählen.

Unsere Rabeler-Produkte erhalten Sie standardmäßig in Industriegebinden.

Großgebilde

für die industrielle
Weiterverarbeitung

- Karton (15–25 kg)
- Säcke (10–25 kg)
- Big Bag



Einzelhandelsverpackung

individuell auf Ihre Anforderungen abgestimmt
und in Ihrem Design (50–1000 g)

IHR Produkt von Rabeler verpackt

Trockenprodukte von Granulaten bis Pulver – jedes einzelne Produkt wird exakt auf Ihre spezifischen Anforderungen hin abgefüllt und verpackt. Ob zur industriellen Weiterverarbeitung in Big Bags, Säcken und Kartons oder als Faltschachtel mit Ihrem Design sowie individueller Mischung im Schlauchbeutel, fertig zur Auslieferung an den Einzelhandel – wir sorgen da wie dort für das Fundament Ihres Erfolgs!

Abfüllung von unterschiedlichsten Produktarten:

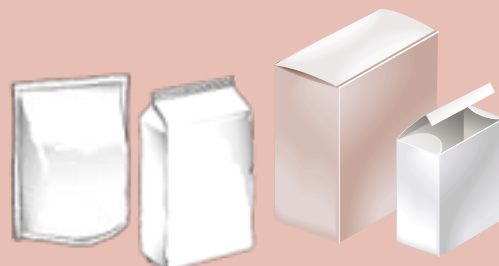
- Trockenmischungen
- Saaten
- Granulate
- Pulver

Mögliche Verpackungen für Ihr Produkt:

- Schlauchbeutel mit oder ohne Faltschachtel
- Seitenfaltenbeutel mit oder ohne Faltschachtel
- Standbodenbeutel
- Klotzbodenbeutel
- Doybag

Individuelle Gestaltung Ihrer Verpackung:

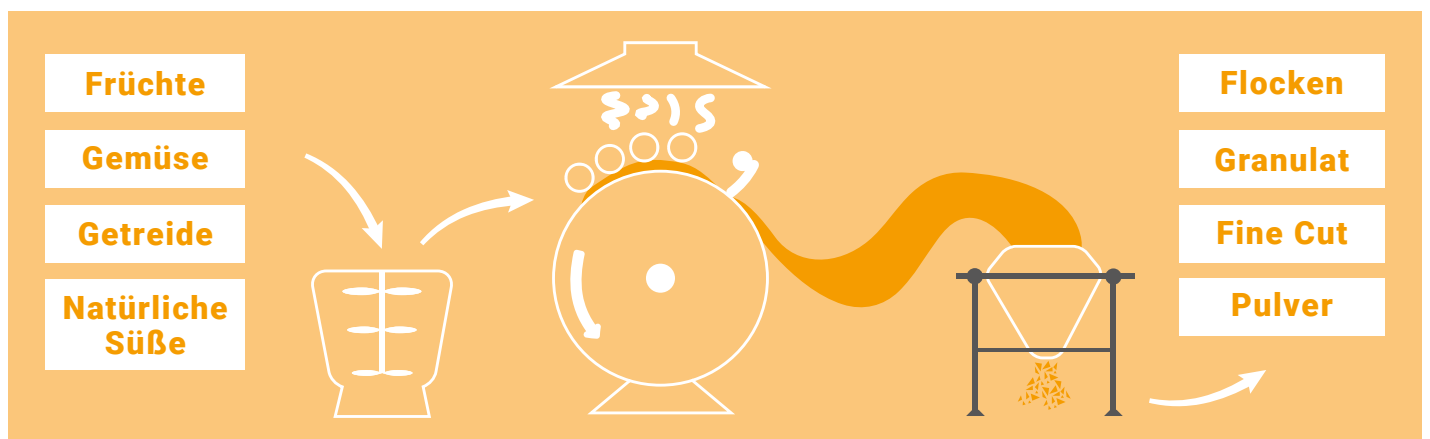
- Bedruckte Folien
- Etiketten
- Faltschachteln mit Ihrem Layout



TROCKNEN, MISCHEN, MAHLEN

So entstehen unsere Produkte

Das Wichtigste bei der Trocknung ist es, die natürliche Farbe sowie den Geschmack des Produktes optimal zu erhalten. Um dies zu gewährleisten, kommen bei uns äußerst schonende und zugleich energieeffiziente Walzentrockner-Systeme zum Einsatz. Dabei werden die Mischungen aus verschiedensten Pürees, Saftkonzentraten und Getreiden als dünne Schicht auf eine dampfbeheizte, rotierende Walze aufgetragen. Nach nur einer halben Umdrehung ist das Gemisch getrocknet und wird abgeschabt. Mithilfe von unterschiedlichen Sieben und Mühlen kann das knusprige Produkt danach auf die gewünschte Größe gebracht werden. Rabeler-Erzeugnisse sind extrem keimarm und dank des geringen Restwassergehaltes auch ideale Zutaten für alle Endprodukte mit sehr langer Haltbarkeit!



Perfektion in allen Größen

Die Dimensionen von Rabeler-Produkten reichen von feinem Pulver bis zu zentimetergroßen Flocken. Durch hochtechnisiertes Vermahlen, Sieben und Granulieren werden Frucht-, Gemüse- oder Getreideprodukte auf die von Ihnen gewünschte Größe gebracht.

Als Standardschnittgrößen haben sich die folgenden Abmessungen bestens bewährt:

Flocken < 10 mm

Fine cut < 2 mm

Granulat < 4 mm

Pulver 90 % < 850 µm

Falls Sie andere Schnittgrößen suchen, richten wir uns natürlich ganz nach Ihren Wünschen!



**Besuchen Sie uns doch
auf unserer Webseite!**

Rabeler Fruchtchips GmbH • Nonnenwaldstr. 20a • DE-82377 Penzberg
Telefon +49 8856 93550 00 • info@rabeler-fruchtchips.de • www.rabeler-fruchtchips.de