



CLEAN-LABEL INFORMATIONEN



Heinrich Karow Nachf. KG - 2011

Was ist Clean Label?

Für Clean-Label-Produkte werden nur naturbelassene Rohstoffe verwendet. Zusätzlich sind einige technologisch unabdingbaren Zusatzstoffe erlaubt. Die Auswahl der Selbigen erfolgte nach dem Minimal-Prinzip, damit der Verbraucher sich schnell einen Überblick verschaffen kann.

Maßstab ist immer die Möglichkeit einem Verbraucher den Zusatzstoff sinnvoll erklären zu können.

Clean Label-Produkte enthalten:

- keine gehärteten Fette
- keine Aromen, die nicht zu mindestens 95% aus dem namensgebenden Rohstoff stammen, wobei die übrigen 5% ebenfalls natürlich sein müssen
- keine chemisch-synthetischen Emulgatoren
- keine chemisch modifizierten Stärken oder Mehle
- keine Farbstoffe
- keine Konservierungsstoffe
- keine Geschmacksverstärker
- keine Säureregulatoren außer Calciumcitrat (das Salz der Zitronensäure)
- keine Rohstoffe aus gentechnisch verändertem Saatgut

Zulassung von Bäcker- und Konditoreiwaren:

- keine Backtriebmittel außer Kaliumtartrat (Weinstein), Natriumcarbonate, Kaliumcarbonate (Pottasche), Ammoniumcarbonate (Hirschhornsalz) und Glucono Delta Lacton (GDL)
- keine Stabilisatoren / Verdickungsmittel / Geliermittel außer: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Xanthan, Cellulose, Gummi arabicum, Pektin, Agar-Agar
- Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure



Karows Produkte unter dem Aspekt Clean-Label

Alle nachfolgenden Artikel entsprechen der Clean-Label-Positiv-Liste
und enthalten:

- keine Konservierungsstoffe
- keine Farbstoffe
- als Stabilisatoren nur Xanthan oder Cellulosegummi

Artikelnr.	Bio-Artikel:	Gebinde in kg in kg	enthält o.g. Stabilisator	100% Clean Label
800	Bio-Zitronenschalenpaste	3		X
802	Bio-Orangenschalenpaste	3		X
810	Bio-Vanilleschotenauszug	1		X
820	Bio-Invertzuckersirup	12,5		X
880	BIO-Eierlikör mit Blütenhonig	0,5		X
Artikelnr.	Aromen:	Gebinde in kg		
105	Anis-Essenz	1		X
528	Brombeer-Aroma, natürlich	1,25		X
530	Bourbon-Vanille-Extrakt	1		X
585	Vanilleschoten-Auszug	1		X
605	Rosen-Essenz	1		X
607	Orangenöl	1		X
Artikelnr.	Likör:	Gebinde in kg		
700	Eierlikör Classic 20%vol.	0,50		X
702	Eierlikör Classic 20%vol.	5,00		X
Artikelnr.	Zucker:	Gebinde in kg		
3003	Zuckerrübensirup	12		X
14	Invertzuckercreme	12,5		X
140	Invertzuckersirup, gelb	12,5		X
141	Invertzuckersirup, dunkel	12,5		X
820	Bio-Invertzuckersirup	12,5		X
Artikelnr.	färbende Lebensmittel (kennzeichnungsfrei):	Gebinde in kg	enthält o.g. Stabilisatoren	100% Clean Label
21	Karamelzuckersirup	1,25		X
51	Rote-Bete-Saftkonzentrat	1,25		X
55/1	Rotes Fruchtkonzentrat	0,5		X
Artikelnr.	Eisbindemittel	Gebinde in kg	enthält o.g. Stabilisatoren	100% Clean Label
2002	Karowsan Eisbindemittel	5	Guar Gum + Cellulosegummi	X
2002/1	Karowsan Eisbindemittel	1	Guar Gum + Cellulosegummi	X
Artikelnr.	Pasten:	Gebinde in kg		
196	Orangenpaste, stückig	5	X	
172	Dessertpaste Classic Orange	1,5	X	



ÜBER UNS

Die Geschichte der Firma Heinrich Karow Nachf. KG beginnt kurz nach dem Ende des 2. Weltkrieges als Willy Bäume in Plauen einen Großhandel für Bäckereien und Lebensmittelgeschäfte aufbaut. Im Mai 1948 erwirbt er die Firma Heinrich Karow von einem gleichnamigen, in Plauen ansässigen, Geschäftsmann und beginnt fast zeitgleich mit der Produktion von Backaromen und Lebensmittelfarben. Das zu diesem Zeitpunkt noch recht überschaubare Sortiment liefern Mitarbeiter mittels eines ausgedienten Militärfahrzeuges zu einem ansehnlichen Kundenkreis, der sich vom Vogtland bis an die Ostseeküste erstreckt.

1971 verstirbt Willy Bäume, fortan führt seine Frau Thea Bäume (später Schulke) den Betrieb weiter und schafft es das Unternehmen, trotz schwieriger Bedingungen während des SED-Regimes, zu erweitern und die Produktionszahlen zu steigern. Ein Grundbaustein ihres Erfolgs war der fortwährend enge Kontakt zu den Kunden, ein Credo das wir uns bis heute zur Aufgabe und zum Ziel gemacht haben. Allerdings konnten auch diese Errungenschaften und Grundsätze den fast vollständigen Rückgang der Produktionen während der Währungs- und Wirtschaftsunion 1990 nicht verhindern. Allein der Beständigkeit und Hartnäckigkeit Thea Schulkes ist es zu verdanken, dass die Firma Heinrich Karow Nachf. KG auch diese schwierigen Zeiten überstanden hat. Ihr enger Kundenkontakt überzeugte Bäcker, Konditoren und Lebensmittelproduzenten vom gleichbleibend hohen Standard unserer Produkte und der Standfestigkeit des Familienunternehmens am Markt.

1997 übergibt Thea Schulke die Geschäftsleitung an ihre Tochter Steffi Bäume, die mit Hilfe Ihrer engagierten Mitarbeiter über die Jahre eine noch größere Range natürlicher Aromen und Pasten etabliert und entwickelt. Aber es sind nicht nur die vielfältigen Angebote, die die Firma Karow Nachf. KG auszeichnen, sondern auch der Wille und das Interesse an Innovationen und der Erfüllung von Kundenwünschen. So etablierte die Geschäftsleitung ab 2002 ein hochwertiges BIO-Sortiment innerhalb der Produktpalette. Des Weiteren wurde ein standardisiertes Qualitäts-Management nach DIN ISO 9001:2008 in allen Bereichen der Produktions- und Geschäftstätigkeiten eingeführt und umgesetzt.

Diese Symbiose aus jahrzehntelanger Tradition und ständigem Innovations- und Qualitätsanspruch verdankt die Firma Heinrich Karow Nachf. KG ihre besondere Stellung am Markt. Eine Stellung, die wir nutzen möchten, um auch Ihren persönlichen Ansprüchen gerecht zu werden.