Karows feine Produkte

Für das Bäcker- und Konditorhandwerk
und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

heinrich.karow

Karow – Tradition und Innovation

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

Stillstand war für uns noch nie eine Option. Was einst mit kurzen Wegen, persönlichem Austausch und viel Handarbeit begann, hat sich über die Jahre stetig weiterentwickelt. Immer mit dem Anspruch, Qualität, Verlässlichkeit und Partnerschaft miteinander zu verbinden.
Dieses Selbstverständnis prägt uns bis heute.

In den vergangenen Jahren ist viel passiert. Unser Team hat sich nahezu verdoppelt, die Anforderungen sind gewachsen und auch unsere Strukturen mussten mit dieser Entwicklung Schritt halten. Ein wichtiger Meilenstein dafür ist unsere neue Lagerhalle in Plauen. Mehr Platz, klarere Abläufe und bessere Voraussetzungen für Lager, Versand und Abholung schaffen spürbare Entlastung im Alltag und geben uns gleichzeitig den Freiraum, uns im bisherigen Gebäude noch stärker auf das zu konzentrieren, was wir am besten können. Hochwertige Produkte mit Anspruch. Wachstum bedeutet für uns jedoch mehr als zusätzliche Quadratmeter. Es bedeutet Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden, unseren Partnern und unseren Kunden. Deshalb setzen wir weiterhin auf eingespielte Teams, klare Prozesse und den persönlichen Austausch, intern wie extern. Denn am Ende sind es die Menschen, die Abläufe lebendig werden lassen und Qualität möglich machen.

Gleichzeitig richten wir den Blick nach vorn. Unser Exportgeschäft wollen wir künftig gezielt ausbauen und neue Märkte erschließen. Mit Erfahrung, Know-how und der Leidenschaft für gutes Handwerk schaffen wir die Grundlage, unsere Produkte auch über regionale Grenzen hinaus erfolgreich zu positionieren. Mit diesen Entwicklungen bleiben wir uns treu. Bodenständig, partnerschaftlich und offen für Neues. Wir freuen uns darauf, diesen Weg auch in diesem Jahr gemeinsam mit Ihnen weiterzugehen.

Mit den besten Wünschen für ein erfolgreiches Jahr 2026.

Herzlichst,

Ihr Björn Kaiser
Geschäftsführer

Inhaltsverzeichnis

Clean-Label-Produkte ..... **4 – 7**
Vanille-Produkte **8**
Flüssige Aromen ..... **9 – 11**
Citruspasten **12**
Bio-Sortiment **13**
Aromen pastös ..... **14 – 15**
Eis-Toppings und -pasten ..... **16 – 17**
Farbstoffe ..... **18 – 19**
Airbrush **20**
Weitere Backzutaten **21**
Eierlikörprodukte **22**
Unsere AGB **23**

Historie

1945
Gründung eines Großhandels für Bäckereien und Lebensmittelgeschäfte im Vogtland

1948
Beginn der Herstellung von Aromen, Pasten und Lebensmittelfarben.

1993
Neuerrichtung und Modernisierung der Produktions- und Lagerräume.

2008
60-jähriges Firmenjubiläum, mit Marlene Bäume und Björn Kaiser tritt die nächste Generation in die Firma ein.

2016
Bezug unseres Neubaus im Gewerbegebiet Reißig in Plauen.

2021
Start Onlineshop, Erweiterung der Produktion, Errichtung einer neuen Lagerhalle, Ausbau von Forschung, Entwicklung und Qualitätssicherung.

2022
Neubau und Eröffnung unserer Schaubackstube mit Seminarraum, Durchführung erfolgreicher Seminare und Workshops, Internationalisierung des Onlineshops.

2023
Karow Aromen feiert das 75. Firmenjubiläum.

2025
Der Standort wird mit einer neuen Produktionshalle ausgebaut, die 2026 fertiggestellt wird.

2026
Inbetriebnahme der neuen Lagerhalle.

Clean-Label-Produkte

Was macht Clean-Label-Produkte so besonders?

Karow Clean-Label-Produkte sind frei von:

- gehärteten Fetten
- Aromen, die nicht zu mindestens 95 % aus dem namensgebenden Rohstoff stammen
- chemisch-synthetischen Emulgatoren
- chemisch modifizierten Stärken oder Mehlen

- Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern
- Säureregulatoren – außer dem Salz der Zitronensäure und Calciumcitrat
- Rohstoffen aus gentechnisch verändertem Saatgut

In Kleinstmengen zugelassen sind Substanzen natürlichen Ursprungs:

- Backtriebmittel wie Weinstein (Kaliumtartrat), Natriumcarbonate, Pottasche (Kaliumcarbonat), Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat) und Säurungsmittel GDL (Glucono Delta Lacton)
- Stabilisierungsmittel wie Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Xanthan, Pektin, Gummi arabicum, Cellulose, Agar-Agar
- Ascorbinsäure

Da ist drin, was drauf steht – und nur das

Zunehmend fordern Verbraucher Transparenz und Natürlichkeit bei den Inhaltsstoffen. Unsere **Clean-Label-Produkte** überzeugen mit einer **sauberen Deklaration**: sie enthalten ein Minimum an Zusatzstoffen (< 5 %), dafür ein Maximum an natürlichem Geschmack. Denn für unsere Clean-Label-Produkte verwenden wir ausschließlich natürliche Aromen aus der namensgebenden Frucht bzw. dem namensgebenden Rohstoff. Mit der Verwendung von Karow Clean-Label bieten Sie Ihren Kunden **besten Geschmack** bei **maximaler Sicherheit**.

Die Karow-Garantie

Bei den nachfolgenden Karow Clean-Label-Produkten können Sie ganz sicher sein, dass diese Artikel ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe und nur mit Aromen hergestellt wurden, die zu über 95 % aus den namensgebenden Rohstoffen entstammen. Diese Produkte sind **echt Clean-Label:** Kompromisslos guter Geschmack.

Premium Clean-Label-Pasten

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebendem Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Premium Clean Label Limettenpaste	10182-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarinenpaste	10165-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Orangenpaste	10172-23-01 10172-05-01 10172-39-01	100 %	✓	1,7 kg 5 kg 39kg***
Bio Orangenschalenpaste	10802-03-01	100 %	✓	3 kg
Premium Clean Label Sanddornpaste	10303-19-01	ohne Aromen	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Tonkabohnenpaste	10350-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Vanillepaste	10166-19-01 10166-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5kg
Bio Vanille-Paste	13005-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste	10353-19-01 10353-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN	10354-05-01	100 %	✓	5 kg
Bio Zitronenschalen-Paste	10800-03-01	100 %	✓	3 kg

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge

Clean-Label-Aromen und -Extrakte

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebendem Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Anis-Essenz	10105-01-01	100 %	✓	1 kg
Bio Bittermandel-Essenz	10812-53-01 10812-01-01	100 %	✓	0,2 kg 1 kg
Orangenöl	10616-11-01	100 %	keine	1,2 l**
Bio Orangenöl, natürlich	10804-53-01	100 %	keine	0,2 kg
Rosen-Essenz	10605-02-01	100 %	✓	0,5 kg**
Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA	10815-09-01	100 %	keine	0,9 kg**
Rum-Aroma, natürlich	10556-01-01 10556-10-01	100 %	✓	1 kg 10 kg
Vanille-Extrakt (Bourbon)	10590-01-01 10590-05-01	100 %	✓	1 kg 5 kg
Vanilleschoten-Auszug	10585-01-01 10585-05-01	100 %	✓	1 kg 5 kg
Bio Vanilleschoten-Auszug	10810-01-01	100 %	✓	1 kg
Bourbon Vanille-Extrakt	10530-01-01	100 %	✓	1 kg
Bio **Bourbon** Vanille-Extrakt	13056-05-01	100 %	✓	5 kg
Vanilleschoten-Pulver, extrahiert	10900-01-01	100 %	keine	1 kg**
Bio Vanille-Aroma	13094-01-01	100 %	keine	1 kg***
Bio Zitronen-Aroma	10811-01-01	100 %	< 1% Xanthan	1 kg
Zitronenöl	10630-11-01	100 %	keine	1,2 l**
Bio Zitronenöl, natürlich	10803-53-01	100 %	keine	0,2 kg

Clean-Label-Eierlikör

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebendem Rohstoff)	Weitere Zutaten 100% natürlich	Gebinde
Bio Eierlikör (mit Blütenhonig)	10880-02-01	100 %	✓	0,5 l
Eierlikör Classic 20% vol. (Glasflasche)	10702-02-01	100 %	✓	0,5 l
Eierlikör Classic 20% vol. (Kanister)	10702-05-01	100 %	✓	5 l

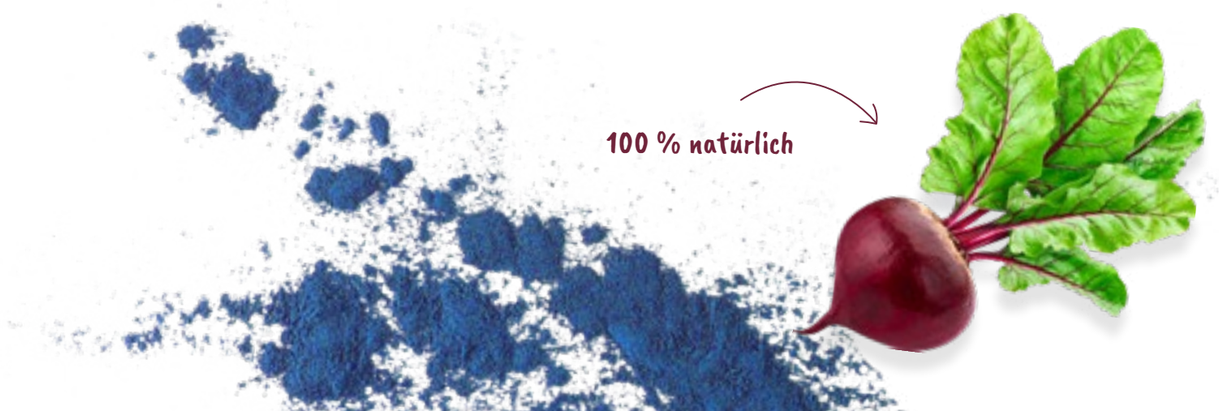
Clean-Label färbende Lebensmittel

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebendem Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Färberdistel-Pulver (gelb)	10664-51-01	100 %	✓	0,1 kg (aus namensgebendem Rohstoff) **
Karamelzuckersirup	10021-17-01	100 %	✓	1,25 kg
Karottensaftkonzentrat	10059-02-01 10059-05-01	100 %	✓	0,5 kg** 5 kg***
Rote Bete Saftkonzentrat	10051-17-01	100 %	keine	1,25 kg
Rotes Fruchtkonzentrat	10055-02-01	100 %	keine	0,5 kg**
Spirulina-Blau, Pulver	10665-51-01	ohne Aromen	✓	0,1 kg**

Clean-Label-Invertzucker

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Invertzuckercreme	10014-07-01 10014-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertzuckersirup, flüssig	10140-13-01	✓	12,5 kg
Invertzuckersirup, dunkel **Saisonartikel ab August bis Dezember**	10141-13-01	✓	12,5 kg
Bio Invertzuckersirup, flüssig	10820-13-01	✓	12,5 kg

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge



Vanille-Produkte

Vanille-Aromen

Alle Vanille-Aromen eignen sich hervorragend zur Aromatisierung und Abrundung von Massen, Teigen und Konditoreiwaren.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Vanille-Aroma	10183-01-01 10183-05-01 10183-10-01		✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Vanille-Aroma EXTRA	10188-01-01		✓	3 – 5 g	1 kg
Vanille-Aroma, Typ Schoten-Auszug	10185-01-01 10185-05-01		✓	10 g	1 kg 5 kg***
Vanille-Intense-Aroma	13083-01-01		✓	3 g	1 kg
Vanille-Eispaste	10320-03-01		✓	30 g	3 kg

Natürliche Vanille-Aromen und -Extrakte

Natürliche Vanilleprodukte sind perfekt zur Aromatisierung und Abrundung von Gebäck mit echtem Vanillegeschmack.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Vanille-Aroma, natürlich	10225-01-01 10225-05-01		✓	10 – 30 g	1 kg 5 kg
Natürliches Bourbon Vanille-Aroma	10560-05-01	✓	✓	3 – 5 g	5 kg
Vanilleschoten-Auszug	10585-01-01 10585-05-01	✓	✓	5 g	1 kg 5 kg
Bio Vanilleschoten-Auszug	10810-01-01	✓	✓	8 g	1 kg
Vanille-Extrakt	10590-01-01 10590-05-01	✓	✓	3 g	1 kg 5 kg
Bourbon Vanille-Extrakt	10530-01-01	✓	✓	3 – 5 g	1 kg
Bio Bourbon Vanille-Extrakt	13056-05-01	✓	✓	20 – 50 g	5 kg
Premium Clean Label Vanillepaste	10166-19-01 10166-05-01	✓	✓	30 g	1,5 kg 5 kg
Natürliche Vanillepaste	10325-03-01	✓	✓	30 g	3 kg
Bio Vanille-Paste	13005-19-01	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Vanilleschoten-Pulver, extrahiert	10900-01-01 10900-10-01	✓	✓	nach Bedarf	1 kg** 10 kg**
Bio Vanille-Aroma	13094-01-01	✓	✓	30 – 60 g	1 kg***

Flüssige Aromen

Unvergleichlichen Geschmack in Ihren Torten, Desserts, Füllungen oder im Gelee erhalten Sie mit unseren Aromen. Wir verarbeiten ausschließlich ausgewählte und stets hochwertige Rohstoffe. Das Ergebnis: einzigartige Geschmackskomponenten. Bei Karow finden Sie die idealen Zutaten für Produkte, die mit Geschmack und Aroma begeistern.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Ananas-Aroma, natürlich	10541-01-01		✓	✓	15 g	1 kg
Anis-Essenz	10105-01-01		✓	✓	5 g	1 kg**
Apfel-Aroma	10546-01-01 10546-10-01		✓	✓	20 g	1 kg 10 kg
Aprikosen-Aroma	10006-01-01			✓	20 g	1 kg
Arrak-Essenz	10112-01-01			✓	2 g	1 kg
Bananen-Aroma, natürlich	10542-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Baumkuchengewürz-Aroma	10205-01-01			✓	10 g	1 kg
Birnen-Aroma	10218-01-01			✓	2-8 g	1 kg
Bittermandel-Aroma	10202-01-01 10202-05-01 10202-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Butter-Aroma	10013-01-01 10013-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg
Butter-Aroma, natürlich	10558-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Butter Sahne-Aroma	10034-01-01 10034-05-01			✓	7-8 g	1 kg 5 kg
Butter Vanille-Aroma	10035-01-01 10035-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg
Erdbeer-Aroma	10212-01-01 10212-05-01			✓	10 g	1 kg 5kg***
Erdbeer-Aroma extra	13096-01-01		✓	✓	20 g	1 kg
Erdbeer-Aroma, natürlich	10540-01-01		✓	✓	15 g	1 kg
Haselnuss-Aroma, natürlich	10554-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Hefeteig-Aroma	10215-01-01			✓	10 g	1 kg

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Heidelbeer-Aroma	10529-17-01		✓	✓	20 g	1,25 kg
Himbeer-Aroma	10192-01-01			✓	10 g	1 kg
Himbeer-Aroma, natürlich	10555-01-01		✓	✓	7 – 10 g	1 kg
Kakao-Aroma	10044-01-01			✓	7 – 10 g	1 kg
Karamel-Aroma	10009-01-01			✓	10 g	1 kg
Kirsch-Aroma	10003-17-01			✓	20 g	1,25 kg
Kokos-Aroma	10179-17-01 10179-13-01			✓	10 g	1,25 kg 12,5 kg
Kokos-Aroma, natürlich	10551-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Kuchen-Back-Aroma	10216-01-01			✓	10 g	1 kg
Limetten-Aroma, natürlich	10580-01-01		✓	✓	3 g	1 kg
Mandel-Aroma, natürlich	10550-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Mango-Aroma	10548-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Marzipan-Aroma	10001-01-01			✓	10 g	1 kg
Mocca-Aroma	10012-17-01			✓	10 g	1,25 kg
Orangen-Aroma, natürlich	10549-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Pfefferminz-Aroma, natürlich	10137-01-01		✓	✓	2 g	1 kg
Pfirsich-Aroma	10538-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Pistazien-Aroma	10008-01-01			✓	10 g	1 kg
Punsch-Aroma	10209-01-01 10209-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg
Quarkkuchengewürz-Aroma	10206-01-01			✓	10 g	1 kg
Rum-Aroma	10210-01-01 10210-05-01 10210-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Rum-Aroma, natürlich	10556-01-01 10556-10-01	✓	✓	✓	10 g	1 kg 10 kg
Rum-Essenz	10168-01-01			✓	5 g	1 kg
Rum-Intense-Aroma	13084-01-01			✓	3 g	1 kg
Sahne-Aroma	10181-17-01			✓	10 g	1,25 kg
Sahne-Aroma, natürlich	10552-17-01		✓	✓	10 g	1,25 kg

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Sauerkirsch-Aroma, natürlich	10547-17-01		✓	✓	10 g	1,25 kg
Stollengewürz-Aroma	10204-01-01 10204-05-01 10204-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Tonkabohnen-Aroma	10217-01-01			✓	8 g	1 kg
Back Vanille-Aroma	10187-10-01			✓	10 g	10 kg
Vanille-Aroma	10183-01-01 10183-05-01 10183-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Vanille-Aroma EXTRA	10188-01-01			✓	3 – 5 g	1 kg
Vanille-Intense-Aroma	13083-01-01			✓	3 g	1 kg
Vanille-Aroma, natürlich	10225-01-01 10225-05-01		✓	✓	10 – 30 g	1 kg 5 kg
Natürliches Bourbon Vanille-Aroma	10560-05-01		✓	✓	3 – 5 g	5 kg
Vanille-Aroma, Typ Schoten-Auszug	10185-01-01 10185-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg***
Bourbon Vanille-Extrakt	10530-01-01	✓	✓	✓	3 – 5 g	1 kg
Vanille-Extrakt	10590-01-01 10590-05-01	✓	✓	✓	3 g	1 kg 5 kg
Vanilleschoten-Auszug	10585-01-01 10585-05-01	✓	✓	✓	5 g	1 kg 5 kg
Waldmeister-Aroma	10041-01-01			✓	8 g	1 kg
Walnuss-Aroma	10553-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Zimt-Aroma	10211-01-01			✓	10 g	1 kg
Zitronen-Aroma EXTRA	10557-01-01		✓	✓	3 – 5 g	1 kg
Zitronen-Aroma, natürlich	10222-01-01 10222-05-01 10222-10-01		✓	✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Zitronen-Intense-Aroma	13082-01-01		✓	✓	3 g	1 kg

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge

Citruspasten

Wer diese Pasten nicht kennt, hat etwas verpasst. Unsere Zitruspasten sind ein Klassiker – nicht nur für die Weihnachtszeit! Ob Stollen, Lebkuchen, Baumkuchen, Ostergebäcke oder Massen und süße Teige: die geringe Zugabe von Zitrone oder Orange macht jedes Gebäck zu einer Spezialität. Zur Herstellung unserer Pasten nutzen wir die Schalen reifer sizilianischer Zitronen und Orangen. Ein echter Leckerbissen!

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Orangen-Paste	10196-05-01		✓	✓	30 – 50 g	5 kg
Premium Clean Label Orangenpaste	10172-23-01 10172-05-01 10172-39-01	✓	✓	✓	30 – 50 g	1,7 kg 5 kg 39kg***
Orangenschalenpaste	10197-03-01 10197-05-01 10197-10-01		✓	✓	30 g	3 kg 5 kg 10 kg
Orangenschalenpaste **Saisonartikel ab September bis Dezember**	10197-40-01		✓	✓	30 g	40 kg**
Zitronenschalen-Paste	10160-03-01 10160-05-01 10160-10-01 10160-39-01		✓	✓	30 g	3 kg 5 kg 10 kg 39 kg
Zitronenschalen-Paste EXTRAFEIN	10170-05-01 10170-39-01		✓	✓	30 g	5 kg 39 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste	10353-19-01 10353-05-01 10353-39-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	1,5 kg 5 kg 39 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN	10354-05-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	5 kg

Bio-Sortiment

DE-ÖKO-001

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Bio Bittermandel-Essenz	10812-53-01 10812-01-01	✓	✓	✓	20 – 50 g	0,2 l 1 l
Bio Eierlikör mit Blütenhonig	10880-02-01	✓	✓	✓	Nach Bedarf	0,5 l
Bio Invertzuckersirup, flüssig	10820-13-01	✓	✓	✓	Nach Bedarf	12,5 kg
Bio Kurkumaextrakt	10813-55-01	✓	✓	✓	Nach Bedarf	0,4 kg**
Bio Orangenöl, natürlich	10804-53-01	✓	✓	✓	0,3 – 1,5 g	0,2 kg
Bio Orangenschalenpaste	10802-03-01	✓	✓	✓	30 – 50 g	3 kg
Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA	10815-09-01	✓	✓	✓	3 – 5 g	0,9 kg
Bio Vanille-Paste	13005-19-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Bio Bourbon-Vanille-Extrakt	13056-05-01	✓	✓	✓	20 – 50 g	5 kg
Bio Vanilleschoten-Auszug	10810-01-01	✓	✓	✓	5 – 8 g	1 kg
Bio Vanille-Aroma	13094-01-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1 kg***
Bio Zitronen-Aroma	10811-01-01	✓	✓	✓	5 – 8 g	1 kg
Bio Zitronenöl, natürlich	10803-53-01	✓	✓	✓	0,3 – 1,5 g	0,2 kg
Bio Zitronenschalen-Paste	10800-03-01	✓	✓	✓	30 g	3 kg

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge

Aromen pastös

Unvergleichlicher Geschmack, hoher Fruchtanteil und frei von Farbstoffen: Unsere Pasten sind nicht nur sehr deklarationsfreundlich, sie sind auch die optimalen Zutaten für die Herstellung hochwertiger Konditoreiprodukte. Speziell die Dessertpasten zeichnen sich durch natürlichen Geruch und Geschmack aus – ideal für die Herstellung von Sahne, Cremes und Füllungen.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Dessertpaste Ananas	10161-19-01		✓	✓	30 – 50 g	1,5 kg
Dessertpaste Apfel	10355-19-01		✓	✓	30 – 50 g	1,5 kg
Dessertpaste Banane	10162-19-01		✓	✓	30 – 50 g	1,5 kg
Cappuccino-Creme	10219-17-01			✓	10 – 30 g	1,25 kg
Dessertpaste Cassis	10169-19-01		✓	✓	30 – 50 g	1,5 kg
Eierlikör-Paste	10390-17-01 10390-03-01		✓	✓	40 – 60 g	1,25kg 3 kg
Erdbeer-Paste	10163-19-01 10163-05-01			✓	30 – 50 g	1,5 kg 5 kg**
Dessertpaste Erdbeer	10175-19-01		✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Dessertpaste Heidelbeere	10171-19-01		✓	✓	30 – 50 g	1,5 kg
Himbeer-Paste	10164-19-01			✓	30 – 50 g	1,5 kg
Dessertpaste Himbeer	10176-19-01		✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Holunderblüten-Paste	10177-19-01			✓	30 – 60 g	1,5 kg
Joghurt-Paste	10178-11-01			✓	20 – 60 g	1,2 kg
Karamellpaste	10394-19-01		✓	✓	30 g	1,5 kg
Dessertpaste Kirsche	10174-19-01		✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Konditoreipaste Kirschwasser 50 % vol.	10392-11-01			✓	Nach Bedarf	1,2 kg
Dessertpaste Lebkuchen	10356-19-01		✓	✓	10 – 30 g	1,5 kg
Premium Clean Label Limettenpaste	10182-19-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarinenpaste	10165-19-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Dessertpaste Mango	10180-19-01		✓	✓	20 – 60 g	1,5 kg
Konditoreipaste Marc de Champagne 50 % vol.	10391-11-01			✓	Nach Bedarf	1,2 kg
Nuss-Paste	10395-11-01			✓	60 – 80 g	1,2 kg
Premium Clean Label Orangenpaste	10172-23-01 10172-05-01 10172-39-01	✓	✓	✓	30 – 50 g	1,7 kg 5 kg 39kg***
Dessertpaste Pfirsich-Maracuja	10167-19-01		✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Pistazien-Paste	10396-11-01		✓	✓	80 – 100 g	1,2 kg
Konditoreipaste Rum, natürlich	10352-11-01		✓	✓	40 – 60 g	1,2 kg
Premium Clean Label Sanddornpaste	10303-19-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Premium Clean Label Tonkabohnenpaste	10350-19-01	✓	✓	✓	3 – 20 g	1,5 kg
Premium Clean Label Vanillepaste	10166-19-01 10166-05-01	✓	✓	✓	30 g	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste	10353-19-01 10353-05-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN	10354-05-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	5 kg

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge

Toppings und Eispasten

Der Blickfang auf Eis und Desserts: Karow Toppings überzeugen mit cremiger Konsistenz und intensivem Aroma. Dank optimaler Fließfähigkeit bleibt das Topping an Ort und Stelle und verläuft nicht. Ideal für Eisbecher, Milchshakes und Desserts – hergestellt mit natürlichen Aromen und ohne künstliche Farbstoffe.

Alle Toppings sind pur verwendbar.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Gebinde	
Blue-Curacao-Topping	10101-01-01	1 kg	
Karamell-Topping	10111-01-01	1 kg	
Toffee-Topping	10116-01-01	1 kg	
Erdbeer-Topping	13101-01-01	1 kg	
Himbeer-Topping	13102-01-01	1 kg	
Schoko-Topping	13103-01-01	1 kg	
Mango-Topping	13104-01-01	1 kg	NEU
Kiwi-Topping	13105-01-01	1 kg	
Kirsch-Topping Amarena	13106-01-01	1 kg	
Haselnuss-Topping	13109-01-01	1 kg	NEU
Waldbeer-Topping	13116-01-01	1 kg	NEU

Sahnesüß

Versüßen Sie leckere Schlagsahne mit einem Hauch von unserem Sahnesüß, welches wir mit einer feinen Bourbon-Vanille-Note aus unserem Hause abgerundet haben.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Sahnesüß mit Bourbon-Vanille	10144-01-01	30 – 50 g	1 kg

Eisbindemittel und Konservierungsmittel

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Bezeichnung	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Karowsan Eisbindemittel	12002-05-01	Guarkernmehl	2 – 4 g auf 1 l Eismix	5 kg
Karowinol Konservierungsmittel	10024-01-01	-	Anwendung siehe LMIV -deklarationspflichtig-	1 kg

Eispasten

Hervorragend für die Herstellung von Streich- und Softeis geeignet: ob als Geschmackskick in Verbindung mit frischen Früchten oder als reiner Geschmacksgeber – mit unseren Eispasten erreichen Sie immer den besten Geschmack.
Weitere Geschmacksrichtungen finden Sie ebenfalls auf Seite 14 –15 bei unseren pastösen Aromen.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	natürlich*	backstabil	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Eierlikör-Paste	10390-17-01 10390-03-01		✓	✓	40 – 60 g	1,25kg 3 kg
Erdbeere Fruchtpaste	10339-03-01		✓	✓	30 – 60 g	3 kg
Himbeer Fruchtpaste	10332-03-01		✓	✓	30 – 60 g	3 kg
Kirsche Fruchtpaste	10340-03-01		✓	✓	30 – 60 g	3 kg
Natürliche Vanillepaste	10325-03-01	✓	✓	✓	30 g	3 kg
Vanille-Eispaste	10320-03-01			✓	30 g	3 kg
Waldmeister-Paste	10300-03-01			✓	30 g	3 kg

Fruchtsäure

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Fruchtsäure, rein	10005-01-01 10005-03-01 10005-10-01	2 – 4 g	1 kg 3 kg 10 kg

Farbstoffe

Lebensmittelfarbstoff - azohaltig

Jahrzehntelange Qualität im Bereich der Farbstoffe: auch dafür steht der Name Heinrich Karow. Ob Cremes, Sahnedesserts, Speiseeis, Gelee oder Airbrush – unsere Farbstoffe eignen sich für jede Einsatzmöglichkeit. Eine Besonderheit sind unsere färbenden Lebensmittel: Extrakte aus Pflanzen geben Ihren Produkten einen natürlichen Farbton und erleichtern die Deklaration von unverpackter Ware.

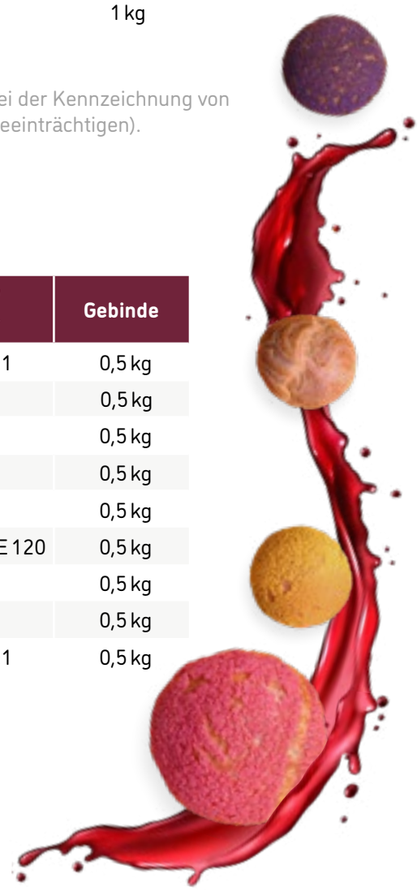
Produktbezeichnung	Eigenschaften	Artikel-Nr.	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Eigelb-Gelb	flüssig	10019-01-01	E 102 + E 122	1 kg
Erdbeerrot	flüssig	10023-01-01	E 122 + E 102	1 kg
Grün	flüssig	10020-02-01	E 102 + E 131	0,5 kg
Himbeer-Rot	flüssig	10033-01-01	E 122	1 kg
Kirsch-Rot	flüssig	10042-01-01	E 122 + E 102	1 kg
Orange	flüssig	10022-02-01	E 102 + E 122	0,5 kg
Zitronen-Gelb	flüssig	10018-01-01	E 102	1 kg

Zur Zubereitung von Lebensmitteln nur unter Beachtung der VO (EG) 1333/2008.
EG-VO 1333/2008 Artikel 24 – Anhang V sieht ab 20.07.2010 eine zusätzliche Angabe bei der Kennzeichnung von Farbstoffen in Lebensmitteln vor (... kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen).

Lebensmittelfarbstoff - azofrei - flüssig

Produktbezeichnung	Eigenschaften	Artikel-Nr.	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Apfelgrün	flüssig	10030-02-01	E 100 + E 131	0,5 kg
Beta-Carotin	flüssig	10050-02-01	E 160	0,5 kg
Blau	flüssig	10015-02-01	E 131	0,5 kg
Couleurbraun	flüssig	10016-01-01	E 150c	0,5 kg
Erdbeerrot Brillant	flüssig	10031-02-01	E 120	0,5 kg
Früchterot	flüssig	10027-02-01	Echtes Karmin E 120	0,5 kg
Rot	flüssig	10028-02-01	E 120	0,5 kg
Sonnengelb	flüssig	10029-02-01	E 100	0,5 kg
Veilchen-Lila	flüssig	10032-02-01	E 120 + E 131	0,5 kg

Zur Zubereitung von Lebensmitteln unter Beachtung der VO (EG) 1333/2008
(Höchstmengenfestsetzungen und Kenntlichmachung = Deklaration).



Lebensmittelfarbstoff - azofrei - Pulver

Produktbezeichnung	Eigenschaften	Artikel-Nr.	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Gold-Gelb	Pulver	10650-51-01	E 100	0,1 kg**
Himmel-Blau	Granulat	10655-51-01	E 131	0,1 kg**
Kohlen-Schwarz	Pulver	10654-51-01 10654-02-01	Pflanzenkohle E 153	0,1 kg** 0,5 kg
Purpur-Rot	Pulver	10653-51-01	E 120	0,1 kg**

Öllösliche Farben - azofrei

Produktbezeichnung	Eigenschaften	Artikel-Nr.	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Blau-Pulver, öldispergierbar	Pulver	10683-51-01	E 133c	0,1 kg**
Gelb	flüssig	10680-52-01	E 160a	0,120 kg
Grün	dickflüssig	10684-52-01	E 160a + E 133 + E 120	0,120 kg
Rot	flüssig	10681-52-01	E 120	0,120 kg

Färbende Lebensmittel

Produktbezeichnung	Eigenschaften	Artikel-Nr.	CL	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Birnengrün Pflanzenextrakt	flüssig	10057-02-01 10057-10-01		1 – 3 g	0,5 kg 10kg**
Curcuma-Extrakt	flüssig	10058-02-01		1,5 – 3 g	0,5 kg
Färberdistel-Extrakt	flüssig	10056-02-01 10056-10-01		0,5 - 1 g	0,5 kg 10kg***
Färberdistel-Pulver	Pulver	10664-51-01	✓	0,2–1 g	0,1 kg**
Karamelzuckersirup	flüssig	10021-17-01	✓	nach Rezeptur	1,25 kg
Karotten-Saftkonzentrat	flüssig	10059-02-01	✓	je nach Einsatz	0,5 kg 5kg***
Paprikaextrakt	flüssig	10060-02-01		1 – 3 g	0,5 kg**
Rote Bete Saftkonzentrat	flüssig	10051-17-01	✓	1 – 3 g	1,25 kg
Rotes Fruchtkonzentrat	flüssig	10055-02-01	✓	0,5 – 1 g	0,5 kg**
Spirulina-Blau, Pulver	Pulver	10665-51-01	✓	nach Bedarf	0,1 kg**

Färbende Lebensmittel dienen der natürlichen Farbgebung jeglicher Bäckerei-, Eis- und Konditoreierzeugnisse. Durch ihren natürlichen Ursprung sind sie rein rechtlich keine Farbstoffe. Die Empfohlene Dosierung auf 1000 g ist gering und somit ist das Produkt sparsam anzuwenden. Deklarationsempfehlung: „Färbendes Lebensmittel" (... Name) entsprechend der „Guidance notes on the classification of the food extracts with colouring properties" vom 29.11.2013

* aromatisierende Bestandteile ** Vorbestellartikel *** Vorbestellartikel auf Anfrage mit Mindestbestellmenge

Airbrush – Tipps zur Anwendung

Lebensmittelfarbstoffe

azofrei
- Apfelgrün Nr. 10030-02-01
- Beta-Carotin Nr. 10050-02-01
- Blau Nr. 10015-02-01
- Couleurbraun Nr. 10016-01-01
- Früchterot Nr. 10027-02-01
- Rot Nr. 10028-02-01
- Sonnengelb Nr. 10029-02-01
- Erdbeerrot Brillant Nr. 10031-02-01
- Veilchen-Lila Nr. 10032-02-01

azohaltig (lassen sich unverdünnt aufsprühen)
- Eigelb-Gelb Nr. 10019-01-01
- Erdbeerrot Nr. 10023-01-01
- Grün Nr. 10020-02-01
- Himbeer-Rot Nr. 10033-01-01
- Kirsch-Rot Nr. 10042-01-01
- Orange Nr. 10022-02-01
- Zitronen-Gelb Nr. 10018-01-01

Färbende Lebensmittel

müssen aufgrund ihrer Konsistenz teilweise mit Alkohol (nicht über 65 % vol., Farbe gerinnt oder flockt bei höherem Alkoholgehalt aus) oder Wasser verdünnt werden. Birnengrün Pflanzenextrakt Nr. 10057-02-01, Paprikaextrakt Nr. 10060-02-01 und Rote Beete Saftkonzentrat Nr. 10051-17-01 haben einen Eigengeschmack, dies sollte beim Auftragen der Farben beachtet werden.

mit Alkohol oder Wasser verdünnen
- Birnengrün Pflanzenextrakt Nr. 10057-02-01
- Curcuma-Extrakt Nr. 10058-02-01
  Achtung! keinen Vorrat mit Alkohol verdünnt herstellen, dickt nach!
- Karamelzuckersirup Nr. 10021-17-01
- Karottensaftkonzentrat Nr. 10059-02-01
- Paprikaextrakt Nr. 10060-02-01
  Achtung! keinen Vorrat mit Alkohol verdünnt herstellen, dickt nach!
- Rote Beete Saftkonzentrat Nr. 10051-17-01

kann unverdünnt benutzt werden
- Färberdistel-Extrakt Nr. 10056-02-01
- Rotes Fruchtkonzentrat Nr. 10055-02-01
  mit Karows Fruchtsäure Nr. 5 versetzen, um den gewünschten Rot-Ton zu erhalten

Weitere Backzutaten

Invertzucker/Glukose- und Zuckerrübensirup

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	Gebinde
Glukosesirup	12791-13-01 12791-04-01		12,5 kg 4 kg
Invertzuckercreme	10014-07-01 10014-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertzuckersirup, dunkel **Saisonartikel ab August bis Dezember**	10141-13-01	✓	12,5 kg
Invertzuckersirup	10140-13-01	✓	12,5 kg
Zuckerrübensirup	13003-12-01		12 kg

In Backwaren verstärkt Invertzuckersirup die Bräunung der Kruste und Krume und trägt zum typischen Aroma von frischem Gebäcken positiv bei. Invertzuckersirup bindet das Wasser im Gebäck und hält somit die Feuchtigkeit in Backwaren, Füllungen und Massen.

Sirup/Grundstoffe

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	Empfohlene Dosierung auf 1000 g	Gebinde
Grundstoff Erdbeer	10448-07-01	1 : 5	7 kg
Grundstoff Himbeer	10453-07-01	1 : 5	7 kg
Grundstoff Maracuja	10452-07-01	1 : 5	7 kg
Grundstoff Waldmeister	10440-07-01	1 : 5	7 kg
Grundstoff Zitronen	10447-07-01	1 : 5	7 kg

Eierlikörprodukte

Eierlikörprodukte

Karows Eierlikör ist eine Spezialität nach hauseigener Rezeptur in bewährter Karow-Qualität.
Verwenden Sie den Eierlikör – optional als Eierlikör-Gel – zur Zubereitung von feinen Konditoreiwaren.

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	Gebinde
Eierlikör Classic	10702-02-01	✓	0,5 l
Eierlikör Classic	10702-05-01	✓	5 l

Produktbezeichnung	Artikel-Nr.	CL	Gebinde
Eierlikör-Gel	10704-05-01		5 l
	10704-10-01		10 l

Gestaltung und 3D-Produkte: © unico-gestaltung.de © Fotos: Uwe Löscher, Robert Lohse, Kenny Pool; unsplash.com; AdobeStock – Okea, xamtiw, Tim UR, Yasonya, poweroforever, Agave Studio, MarcoFood, Abhishek, seralex, maxsol7, wolff Bar Ta, SERSOLL, supamas, valeriy555, xamtiw, diule964, BTG, abbhai, Amelia NF, open work99, domnitsky, slawek_zelasko, domnitsky, Brebca, testablu grey, Dzikrul Husnani, vandycandy, Eva, Denis Petrovskikh, kiyaksun_rot, annetdebar, freepik.com – dashu83, topntp26

Liefer- und Zahlungsbedingungen

gültig ab 01.01.2020

1. Geltungsbereich: Alle Aufträge werden von uns nur aufgrund nachstehender Bedingungen angenommen und ausgeführt. Entgegenstehende Bedingungen haben keine Gültigkeit. Durch das Erteilen von Aufträgen erkennt der Besteller diese Bedingungen an.

2. Erfüllungsort: Der Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Plauen. Als Gerichtsstand für beide Teile gilt das Amtsgericht Plauen ohne Rücksicht auf die Höhe des Streitwertes. Grundlage aller Geschäftsbeziehungen ist deutsches Recht.

3. Angebote sind, wenn nicht anders vereinbart, freibleibend.

4. Lieferung erfolgt ab einem Warengewicht von 100 kg frei Haus innerhalb Deutschland. Zuzüglich Zusatzleistung: Inselzustellung; Express-Service; etc ; Endkunden werden nur gegen Vorauskasse oder Nachnahme beliefert.

5. Etwaige Reklamationen werden nur innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Ware berücksichtigt.

6. Unsere Rechnungen sind immer mit Vorkasse fällig. Abweichende Regelungen sind jederzeit und individuell möglich. Bei einem Warenwert über 150 € gewähren wir 2 % Skonto, sofern nicht ausdrücklich Nettopreise vereinbart sind. Wir behalten uns vor, vom Fälligkeitstage an Fälligkeitszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu berechnen.

7. Zahlungen haben nur Gültigkeit, wenn sie direkt an Heinrich Karow Nachf. KG oder auf deren Bankkonto geleistet werden. Es werden keine Schecks und Wechsel als Zahlungsmittel akzeptiert!

8. Abzüge irgendwelcher Art, welche nicht ausdrücklich vereinbart und von Heinrich Karow Nachf. KG bestätigt sind, sind unzulässig.

9. Eigentumsvorbehalt Eigentum von Heinrich Karow Nachf. KG bleibt die Ware bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises. Vor der vollen Bezahlung des Kaufpreises darf der Käufer die Ware weder verpfänden noch zur Sicherung übereignen, noch anders als im ordnungsmäßigen Geschäftsgange weiter veräußern. Der Käufer tritt Zug um Zug gegen den Empfang der Ware von vornherein alle für ihn im Falle der Weiterveräußerung entstehenden Forderungen gegen seine eigenen Abnehmer an Heinrich Karow Nachf. KG in der Höhe seiner dann noch gegenüber Heinrich Karow Nachf. KG bestehende Preisschuld ab.

10. Alle Vereinbarungen der Verkäufer
bedürfen der schriftlichen Bestätigung von Heinrich Karow Nachf. KG.

11. Höhere Gewalt, wie z.B. Krieg, Verfügung von hoher Hand, Blockade, Feuer, Epidemien, Pandemien, Betriebsstörungen in der Heinrich Karow Nachf. KG oder ihrer Unterlieferanten, Verkehrsstockungen, Behinderung der Rohstoffbeschaffung, ferner Verschiebung der Vertragsgrundlage, z.B. durch Währungsabwertung oder Rohstoffverteuerung, berechtigt Heinrich Karow Nachf. KG. entweder die Lieferung der Ware um die Zeit der Dauer des hindernden Ereignisse hinauszuschieben, oder vereinbarte Preise um nachweislich eingetretene Mehrkosten zu erhöhen oder vom Vertrag zurückzutreten, während der Käufer berechtigt ist, wenn er Lieferungsverzögerung oder Mehrkostenanrechnung ablehnt, seinerseits vom Vertrage zurückzutreten.

12. Bei Versand und Transport trägt der Käufer die Kosten, soweit nichts anderes vereinbart ist. Die Wahl der Versandart bleibt, sofern der Käufer nichts besonderes ausdrücklich vorgeschrieben hat, uns überlassen. Versand und Transport erfolgen auf Gefahr des Bestellers. Jede Lieferung wird gegen Transportschaden versichert. Die Prämie wird dem Käufer anteilig in Rechnung gestellt. Bei festgestellten Transportschäden oder Fehlmengen sind unverzüglich entsprechende Bescheinigungen vom beauftragtem Speditionsunternehmen vorzulegen.

13. Abweichungen von diesen Bedingungen und Vereinbarungen der Verkäufer bedürfen zu ihrer Gültigkeit der schriftlichen Zustimmung der Heinrich Karow Nachf. KG.

14. Die Unwirksamkeit einer einzelnen Bestimmung dieser allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen.

15. Bei der Unsicherheit der Marktentwicklung gelten die Preise unserer Angebote und Lieferverträge auf Abruf vorbehaltlich dementsprechender Beschaffungsmöglichkeiten der Rohstoffe am Liefertage

16. Datenschutzhinweis der Heinrich Karow Nachf. KG: Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten finden Sie auf unserer Homepage unter der unter der Rubrik Datenschutz.

17. Widerrufsrecht / Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Ware/die letzte Ware (bei Teillieferungen) in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, der Firma Heinrich Karow Nachf. KG , Reißiger Gewerbering 33, D-08525 Plauen mittels einer eindeutigen Erklärung (zum Beispiel ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Ein einfaches Zurücksenden der Ware genügt nicht. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Wir werden Ihnen den Eingang Ihres Widerrufs auf einem dauerhaften Datenträger bestätigen. Bitte informieren Sie uns im Falle eine Widerrufs rechtzeitg, bevor Sie Waren an uns zurück schicken.

Widerrufsfolgen: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrages bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir das selbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Sie haben die Ware unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten an die Firma Heinrich Karow Nachf. KG , Reißiger Gewerbering 33, D-08525 Plauen zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die Kosten der Rücksendung der Ware. Wenn die Ware nicht mit der Post zurückgesandt werden kann, schätzen wir die entstehenden Rücksendekosten auf 60,00 €.

Heinrich Karow Nachf. KG
Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59 · info@karow-aromen.de
Unser Unternehmen ist bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-001.

Stand: 03/2026

Leckere Backideen finden Sie unter:

www.karow-aromen.de/Rezepte

Knusper-Kirsch

Apfel-Rum-Torte

Cupcakes Heidelbeere Zitrone

UNSERE FACHBERATER

Matthias Schaefer
Bäckermeister und Konditormeister
Fachberater im Außendienst

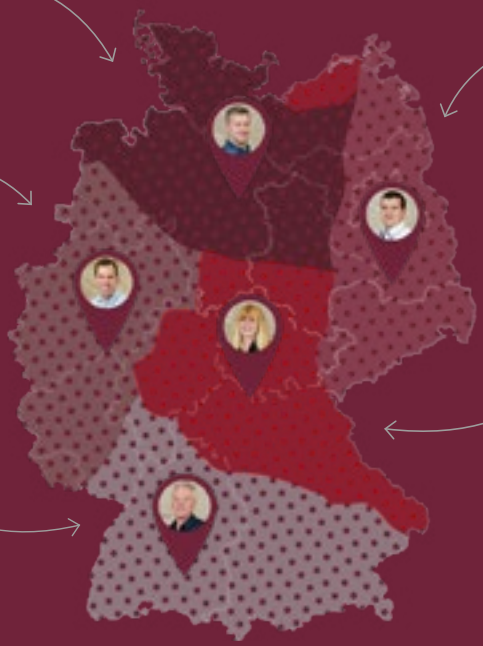
m.schaefer@karow-aromen.de
Mobil +49 (0) 0171 67 87 593

Jörg Sticherling
Konditormeister und Betriebswirt HWK
Fachberater im Außendienst

j.sticherling@karow-aromen.de
Mobil +49 (0) 151 14 141 044

Jörg Morgenstein
Bäckermeister
Fachberater im Außendienst

j.morgenstern@karow-aromen.de
Mobil +49 (0) 173 66 59 919



VERTRIEBSLEITUNG

Sören Röpke
Bäckermeister
Fachberater im Außendienst

s.roepke@karow-aromen.de
Mobil +49 (0) 172 91 10 645

Ines Boy
Fachberaterin im Außendienst

i.boy@karow-aromen.de
Mobil +49 (0) 162 96 57 409

VERTRIEB EXPORT

Ann-Sofie Hellgoth
Kundenbetreuung Export

a.hellgoth@karow-aromen.de
Mobil +49 (0) 151 11 91 66 92

Heinrich Karow Nachf. KG
Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen · Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59
info@karow-aromen.de · www.karow-aromen.de