



# Berlinerfüllung ganz einfach! Eierlikör-Gel

Eierlikör-Berliner sind der Herbst-/Winter- und Karnevalshit in der Gebäcktheke. Und mit dem KAROW Eierlikör-Gel geht das ganz einfach!



Karow liefert für die Berlinerherstellung eine **fix und fertige Eierlikörfüllung**. Dieses Produkt wird 1:1 direkt aus dem Eimer verarbeitet. Eine Basiscreme ist nicht notwendig. Einfach Karow Eierlikör-Gel aus dem Eimer in die Spritzmaschine geben – die Füllung in das Gebäck dressieren und fertig ist der Eierlikör-Berliner. So einfach war die Herstellung einer Füllung für Berliner noch nie. Für die Anwendung in Kombination mit einer feinen **Vanillecreme oder Buttercreme für Konditoreiwaren** ist das Eierlikör-Gel ebenfalls sehr zu empfehlen, außerdem ist das Produkt als Tortenspiegel einsetzbar.

Das Karow Eierlikör-Gel wird im 5- und 10 Liter-Gebinde angeboten und ist bei kühler, trockener Lagerung 9 Monate haltbar. Das Produkt steht so die ganze Saison zur Verfügung.

Artikel-Nr.	Gebinde
10704-05-01	5 kg
10704-10-01	10 kg



# Eierlikör-Paste

Diese Paste eignet sich hervorragend zur Aromatisierung von Creme- und Sahneprodukten, sowie zum Abrunden von einer Eierlikörfüllung in Berlinern, Kräpfen und Pfannkuchen.

Durch die **geringe Dosierung von 30–60 g pro 1.000 g Masse ist der Einsatz der Paste kalkulatorisch sehr gering**. Auch dient die Paste zur Geschmacksabrundung in Rührmassen, dort macht sie die Masse zusätzlich noch saftiger.

Durch den **Eigelbanteil** sowie die Zugabe von **echtem Jamaica-Rum** ist die Paste eine hervorragende Alternative für Eierlikörprodukte in der Bäckerei und Konditorei.

Artikel-Nr.	Gebinde
10390-22-01	1,4 kg
10390-03-01	3 kg



## Unser Bestell- und Lieferservice:

### Praktisch, schnell und einfach

Was auch immer es sein darf – die Dessert- und Konditoreipasten von Karow lassen sich wie alle unsere Produkte im Handumdrehen in allen gängigen Gebindegrößen bestellen und werden quasi direkt in die Backstube geliefert. Das geht ganz einfach telefonisch, online oder über zahlreiche Fachgroßhändler, bei denen unsere Produkte gelistet sind.

#### Telefon-Hotline

+49 (0)3741 383 25 50

#### Bestell-E-Mail

bestellungen@karow-aromen.de



Oder nehmen Sie gleich direkt Kontakt zu Ihrem Fachberater auf:



## Unsere Fachberater

### Ihre ganz persönlichen Ansprechpartner

Nichts geht über den persönlichen Kontakt, das ist unser Credo seit über 75 Jahren. Deshalb sind unsere Fachberater im Außendienst in ganz Deutschland für Sie unterwegs. Erfahren, versiert und voller Leidenschaft für hochwertige Backwaren, Konditoreiprodukte und Desserts verstehen sie sich als Ihre echten Partner. Und davon können Sie nur profitieren – sei es in Fragen zu unserer Produktwelt, deren Anwendung, saisonalen Neukreationen oder auch rechtlichen Angelegenheiten wie etwa Deklarationen und Zertifizierungen.

#### Matthias Schaefer

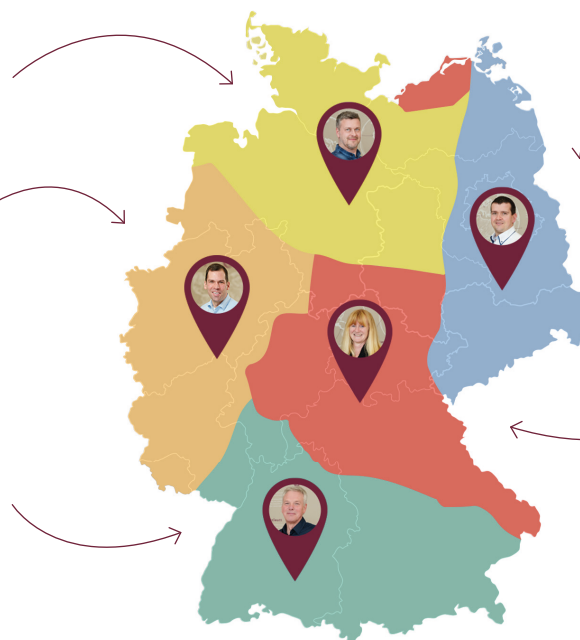
Bäckermeister und Konditormeister  
Fachberater im Außendienst  
m.schaefer@karow-aromen.de  
Mobil +49 (0)171 67 87 593

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



#### 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

Besuchen Sie auch  
unseren Online-Shop:  
**www.karow-aromen.de**