



Karows feine Rezepte

- Himbeer-Limetten-Schnitte
- Mascarpone-Erdbeer-Schnitte
- Pistazienkekse Dubai-Style
- Variationen aus Brandmasse
- Zitronen-Rosmarin-Kuchen



heinrich.karow



Scan mich!

Alle Rezepte von unseren Backprofis für Sie
Probe gebacken und verkostet.



Tradition, Vertrauen, Innovation

Als Willy Bäume 1948 im vogtländischen Plauen die Heinrich Karow Nachf. KG gründete, ging nichts ohne den direkten persönlichen Kontakt.

..... Tradition, Vertrauen, Innovation

Nur manche Bäckereien verfügten damals bereits über einen Telefonanschluss, Bestellungen wurden handschriftlich im Auftragsbuch notiert und an die heutigen Möglichkeiten moderner Kommunikation war noch nicht mal im Traum zu denken.

Der Aufbau des Vertriebs gestaltete sich entsprechend mühsam, doch grundsolide. Denn die persönlichen Gespräche lieferten nicht nur wertvolle Informationen für alle Beteiligten, aus ihnen erwuchs auch ein wichtiger Faktor für langfristig gute Geschäfte: Vertrauen, die Basis echter partnerschaftlicher Zusammenarbeit.

In unserem Selbstverständnis als Handwerksbetrieb spielt das Bewusstsein um Traditionen und gewachsene Beziehungen, um den regen Austausch von Erfahrungen und die Pflege persönlicher Kontakte also seit je eine große Rolle. Deshalb freuen wir uns sehr, mit Beginn dieses Jahres eines unserer primären Ziele erreicht zu haben: In ganz Deutschland sind unsere Fachberater für Sie da! Das ist sozusagen das sprichwörtliche Sahnehäubchen auf dem Vertrieb, der bereits seit vielen Jahren mit regionalen Fachgroßhändlern zusammenarbeitet und kontinuierlich darauf ausgerichtet wurde, für jeden Winkel der Nation eben auch einen persönlichen Ansprechpartner vorhalten zu können.

Was bedeutet das für Sie? Expertise, Erfahrung, Knowhow und eine gute Portion Leidenschaft an der Sache – zusammengefasst in einer erreichbaren Person in Ihrer Nähe. Denn die Anforderungen der Kundschaft an feine Backwaren, vorzügliche Konditoreiprodukte und leckere Desserts steigen zusehends, was sich nicht nur auf die Anwendungen mancher Zutaten, sondern auch die genaue Kennzeichnung der Inhaltsstoffe niederschlägt. Und genau dort kommt die versierte fachliche Beratung vollends zum Tragen: „Natürlich geht es in erster Linie um bessere, sauberere Produkte

für die Bäcker und Konditoren, die wir noch dazu in einem super Preis-Leistungsverhältnis anbieten können“, fasst Bäckermeister Sören Röpke seine Erfahrungen als Karow-Fachberater im Außendienst zusammen. „Wir wissen aber auch, was saisonal gut passt – beispielsweise unser Eierlikör in der Faschingszeit – und was sich damit alles machen lässt. Im gleichen Atemzug ist dann schon die Deklaration Thema, von der wir freilich auch niemanden befreien können, aber zumindest fällt sie bei uns angenehm kurz und verbraucherfreundlich aus.“

Der Schlüssel zum Erfolg ist das menschliche Miteinander. Unsere Fachberater sind fast alle selbst Handwerksmeister, sie leben in den Regionen, die sie betreuen, und sie bestimmen ihren Arbeitstag den jeweiligen Anforderungen gemäß nach eigenem Ermessen. Sie arbeiten intern eng zusammen und stehen im intensiven Austausch mit den anderen Abteilungen unseres Unternehmens, insbesondere mit unserer Anwendungsberaterin, mit der Produktentwicklung und der Qualitätssicherung. Das hat schon früher Willy Bäume so gemacht, wenn auch mit weitaus weniger Mitarbeitern, und das behalten wir jetzt in der dritten Generation erst recht bei.



Herzlichst, Ihr
Björn Kaiser

Wir sind für Sie unterwegs. Unsere Außendienst-Mitarbeiter



Sören Röpke

- Bäckermeister (2009), seit 2011 bei Karow
- lebt im Altenburger Land (Thüringen)
- mag am liebsten ein frisches Baguette, abgerundet mit Karows Rosmarinextrakt

„In dem doch sehr ländlich geprägten Osten des Landes ist es wirklich schön zu sehen, dass es noch so viele kleine Handwerksbetriebe gibt – die uns obendrein auch schon lange kennen. So ergibt sich oft richtige Fachsimpelei zu ganz spezifischen Themen der Zunft, und diesen ehrlichen, offenen Austausch unter Kollegen schätze ich sehr.“

s.roepke@karow-aromen.de
0172 91 10 64 5



Matthias Schaefer

- Bäckermeister, Konditormeister (2009) und Betriebswirt (HWK), seit 2022 bei Karow
- lebt in Gardelegen (Sachsen-Anhalt)
- mag am liebsten Streuselschnecken mit einer feinen Note von Karows Butter-Vanille-Aroma

„Ich liebe die weite Sicht übers Land, die Offenheit und Direktheit der Menschen hier. Wenn ich Norden höre, denke ich immer sofort an Sanddorn, der so charakteristisch für die Region ist. Und dann freut es mich, dass die Bäcker und Konditoren hier auch gern mit unserer Sanddorn-Paste arbeiten, die schon allein vom Fruchtanteil her unschlagbar ist.“

m.schaefer@karow-aromen.de
0171 67 87 59 3

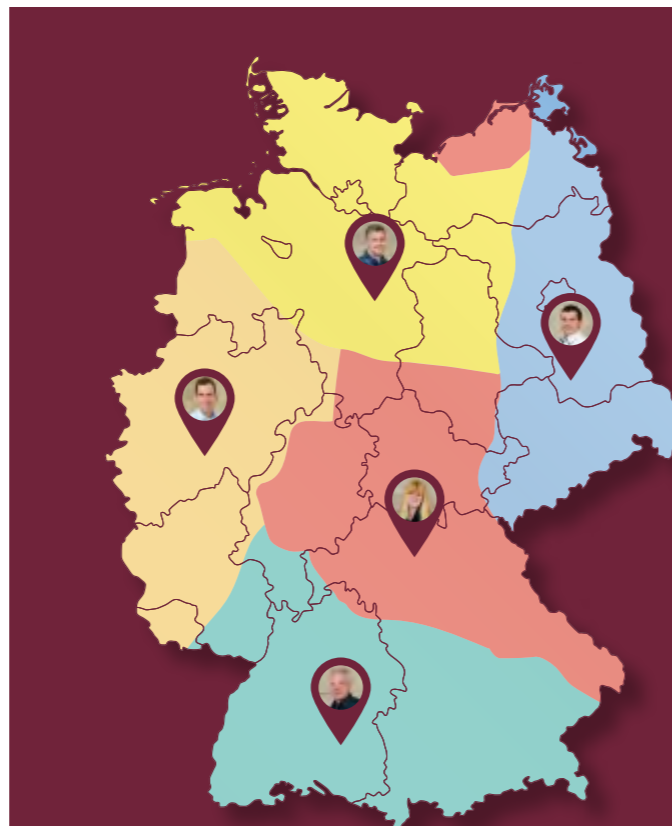


Ines Boy

- seit 1992 im Bäckereifachgroßhandel, seit 2004 bei Karow
- lebt in Drei Gleichen (Thüringen)
- mag am liebsten Fruchtschnitten mit säuerlich-süßem Geleeguss, verfeinert mit Karows Fruchtsäure

„Mein Gebiet ist wunderbar abwechslungsreich, das gefällt mir wirklich sehr. Ich finde es schön, mit verschiedenen Menschen zusammenzuarbeiten, sie in ihrem Tun mit neuen Impulsen von außen zu unterstützen. Das wird nie langweilig – und da ich selbst privat auch gern backe, kann ich umgekehrt immer dazulernen.“

i.boy@karow-aromen.de
0162 96 57 40 9



Jörg Morgenstern

- Konditor und Bäckermeister (1986), seit 2001 bei Karow
- lebt in Schwarzenberg im Erzgebirge (Sachsen)
- mag am liebsten Weihnachtsstollen mit fruchtiger Note von Karows Zitronen- und Orangenschalenpaste

„Die wunderschöne Landschaft im deutschen Süden erinnert mich an zuhause und mich beeindruckt die Gelassenheit der Menschen hier. Das führt oft zu sehr bereichernden Fachgesprächen – und der stetig wiederkehrenden Erkenntnis, dass es sich immer lohnt, an Bewährtem festzuhalten, aber dass sich selbst Klassiker immer noch verbessern lassen.“

j.morgenstern@karow-aromen.de
0173 66 59 91 9



Jörg Sticherling

- Konditormeister (2001), seit 2024 bei Karow
- lebt in Langenfeld (Nordrhein-Westfalen)
- mag am liebsten Eierlikör-Trüffel und Pralinen, gefüllt mit Karows Eierlikör-Gel

„Ich bin ja neu im Team und freue mich, meine Branche jetzt noch von einer ganz anderen Seite kennenzulernen. Das macht bei dem herzlichen, fröhlichen Menschenschlag hier natürlich doppelt Spaß: Man kommt schnell miteinander ins Gespräch und kann sich immer wieder gemeinsam für kleinere und größere Leckereien begeistern!“

j.sticherling@karow-aromen.de
0151 14 14 10 44



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.





Karows feine Rezepte

Himbeer-Limetten-Schnitte



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Himbeer-Limetten-Schnitte



Zusatzinformation

Für diese Schnitte wird ein gebackener Mürbeteigboden mit einer Dicke von 3–5 mm benötigt.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Limetten-Biskuit

Vollei, Zucker und Salz zu einer stabilen, hellen Masse aufschlagen. Die **Limettenpaste** hinzufügen. Mehl und Maisstärke sieben, vorsichtig unter die Masse heben, bis eine homogene Mischung entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen.

Backtemperatur: 220 °C, Backzeit: ca. 10 Minuten

Schritt 2 – Himbeer-Fruchtfüllung

Die Himbeeren (TK) pürieren und durch ein Sieb streichen. Aus dem Himbeerpüree mit Wasser, Zucker und Maisstärke einen Pudding kochen. Die **Dessertpaste Himbeer** und **Fruchtsäure** hinzufügen und gut verrühren. Danach die Butter unterrühren. Diese Füllung noch warm verarbeiten.

Schritt 3 – Himbeer-Sahne

Gelatine in Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und die **Dessertpaste Himbeer** hinzufügen. Gelatine auflösen, unter die Masse heben und gleichmäßig verrühren.

Schritt 4 – Limetten-Baiser

Zucker und Wasser bis auf 121 °C erhitzen. Zwischenzeitlich das Eiklar mit der **Limettenpaste** steif schlagen, bis sich der Eischnee bildet. Den Sirup vorsichtig zum Eischnee geben und ca. 6 Minuten schlagen, bis die Baisermasse dick und glänzend ist und vollständig abgekühlt ist.

Aufbau

In ein Backblech 60 x 20 cm den gebackenen Mürbeteigboden legen. Die noch warme Fruchtfüllung darauf verteilen und glatt streichen. Mit dem Limetten-Biskuit abdecken. Die Himbeer-Sahne darauf verteilen, glatt streichen und in der Kühlung stabilisieren lassen. Die Schnitte in 10 x 4 cm große Stücke einteilen und mit dem Limetten-Baiser dekorieren (optional etwas abflämmen). Mit frischen Himbeeren, Limettenzesten und Himbeer-Topping verzieren.

Zutaten

Limetten-Biskuit	
Vollei	0,240 kg
Zucker	0,120 kg
Salz	0,001 kg
Karow PCL Limettenpaste	0,016 kg
Weizenmehl, T405	0,060 kg
Maisstärke	0,060 kg
Gesamt	0,497 kg
Himbeer-Fruchtfüllung	
Himbeeren (TK)	0,280 kg
Wasser	0,280 kg
Zucker	0,150 kg
Maisstärke	0,090 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,045 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Butter	0,040 kg
Gesamt	0,888 kg
Himbeer-Sahne	
Sahne	1,200 kg
Gelatine	0,012 kg
Puderzucker	0,060 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,085 kg
Gesamt	1,357 kg
Limetten-Baiser	
Zucker	0,160 kg
Wasser	0,080 kg
Eiklar	0,060 kg
Karow PCL Limettenpaste	0,010 kg
Gesamt	0,310 kg

Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit



Premium Clean Label Limettenpaste
Art-Nr.: 10182
Dessertpaste Himbeer
Art-Nr.: 10176
Fruchtsäure
Art-Nr.: 10005
Himbeer-Topping
Art-Nr.: 10103

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Fotos: www.shutterstock.com • Glen Carriell | www.stock.adobe.com aamtkw



Karows feine Rezepte

Mascarpone-Erdbeer-Schnitte



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Mascarpone-Erdbeer-Schnitte



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Biskuitboden

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz zu einer stabilen, hellen Masse aufschlagen. Die flüssige Butter, Milch und **Erdbeer-Paste** hinzufügen und vorsichtig unterheben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Masse gleichmäßig in das mit Backpapier ausgelegte Blech verteilen und glatt streichen.

Backtemperatur: 180 °C, Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Schritt 2 – Mascarpone-Sahne

Gelatine einweichen. Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren. Die Sahne hinzufügen und cremig aufschlagen. Die aufgelöste Gelatine zunächst mit einem Teil der Masse temperieren, anschließend unter die restliche Masse rühren. Die Masse abschließend mit der **Joghurt-Paste** abschmecken.

Schritt 3 – Erdbeer-Gelee

Gelatine einweichen lassen. Das Wasser mit dem **Grundstoff Erdbeer** vermischen, erwärmen und die Gelatine darin auflösen.

Aufbau

Die Mascarpone-Sahne-Mischung auf dem Biskuit verteilen, glatt streichen und zur Stabilisierung in die Kühlung stellen. Das Erdbeer-Gelee gleichmäßig auf der Mascarpone-Sahne-Schicht verteilen und vollständig stabilisieren lassen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne und frischen Erdbeeren dekorieren.

Zutaten

Biskuitboden	
Vollei	0,320 kg
Zucker	0,320 kg
Salz	0,002 kg
Butter, flüssig	0,130 kg
Milch	0,130 kg
Karow Erdbeer-Paste	0,050 kg
Weizenmehl, T405	0,400 kg
Backpulver	0,012 kg
Gesamt	1,364 kg
Mascarpone-Sahne	
Gelatine	0,028 kg
Mascarpone	0,460 kg
Puderzucker	0,225 kg
Sahne	0,910 kg
Karow Konditoreipaste Joghurt	0,037 kg
Gesamt	1,660 kg
Erdbeer-Gelee	
Gelatine	0,007 kg
Wasser	0,360 kg
Karow Grundstoff Erdbeer	0,100 kg
Gesamt	0,467 kg

Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit



Konditoreipaste Joghurt
Art-Nr.: 10178

Erdbeer-Grundstoff
Art-Nr.: 10448

Erdbeer-Paste
Art-Nr.: 10163

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

©Fotos: www.stockadobe.com Karumul



Karows feine Rezepte

Pistazienkekse Dubai-Style



Rezept für ca. 70 Stück

Pistazienkekse Dubai-Style



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schoko-Mürbteig

Die weiche Butter mit dem Salz und dem Puderzucker ca. 5 Minuten cremig rühren. Das Vollei dazu geben und zu einer glatten Masse verrühren. Das Weizenmehl mit dem Kakaopulver vermischen, sieben und zusammen mit dem Mandelmehl einen glatten Teig bereiten. Den Teig ca. 30 Minuten in der Kühlung ruhen lassen. Den Teig auf ca. 3–4 mm ausrollen und mit einer runden Ausstechform (6 cm) 72 Stück ausstechen.

Backtemperatur: 170 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten

Schritt 2 – Pistazien-Füllung

Die Teigfäden in etwas Butter goldbraun abrösten. Die weiße Kuvertüre schmelzen und mit der **Pistazienpaste**, dem Speiseöl und dem **Pflanzenextrakt Birnengrün** verrühren. Anschließend die abgerösteten Teigfäden dazugeben und alles miteinander vermischen.

Aufbau

Auf den ausgekühlten Mürbteig-Plätzchen ca. 0,015 kg der Pistazien-Füllung dressieren, ein zweites Plätzchen darauflegen und leicht andrücken. Die fertigen Plätzchen zur Hälfte in geschmolzene Vollmilch-Kuvertüre tauchen und mit den farbigen Klecksen verzieren, um den originellen Dubai-Look zu kreieren. Gerne können Sie dafür weiße Kuvertüre mit unseren **öllöslichen Farben Gelb und Grün** nach Wunsch einfärben.

Zutaten

Schoko-Mürbteig	
Butter, weich	0,375 kg
Puderzucker	0,210 kg
Salz	0,006 kg
Vollei	0,090 kg
Weizenmehl, Type 405	0,600 kg
Mandelmehl	0,090 kg
Kakaopulver	0,060 kg
Gesamt	1,431 kg
Pistazien-Füllung	
Kuvertüre, weiß	0,225 kg
Karow Pistazienpaste	0,195 kg
Speiseöl	0,020 kg
Kadayif Teigfäden (Engelshaar)	0,150 kg
Karow Pflanzenextrakt Birnengrün	0,001 kg
Gesamt	0,591 kg

Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit



- Pistazien-Paste
Art-Nr.: 10396
- Pflanzenextrakt Birnengrün
Art-Nr.: 10057
- Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich
Art-Nr.: 10680
- Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art-Nr.: 10684

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

©Fotos: www.iStock.com/lyakun - 015/stock



Karows feine Rezepte

Variationen aus Brandmasse



Stand: 22.08.2024 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit

Rezept für ca. 35 – 40 Stück

Variationen aus Brandmasse



Zusatzinformation

Diese Rezeptur ist auch für klassische Windbeutel, Eclair oder Fruchtringe bestens geeignet.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Brandmasse

Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das gesiebte Mehl hinzufügen und kräftig rühren, bis die Masse glatt ist. Den Topf zurück auf den Herd stellen und den Teig bei mittlerer Hitze "abrösten", bis er sich vom Topf löst. Den Teig auf 60 – 65 °C abkühlen lassen. Die Eier nach und nach einarbeiten und gut vermischen, bis der Teig eine glatte und glänzende Konsistenz erreicht. Mit einem Spritzbeutel mit einer 13-mm-Sterntülle Rosetten dressieren (25 – 30 g je Stück).

Schritt 2 – Bunte Knusperschicht

Alle Zutaten (Zucker, Mehl, Butter und die jeweilige **Lebensmittelfarbe**) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zwischen zwei Backpapierbögen auf eine Dicke von 2 mm ausrollen. Den ausgerollten Teig einfrieren. Nach dem Einfrieren Ringe ausstechen, die einige Millimeter größer als die gespritzten Teigportionen sind. Einen Craquelin-Ring auf jede Teigportion legen und backen.

**Backtemperatur: 200 °C fallend auf 170 °C,
Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten**

Schritt 3 – Sahnefüllung

Die Gelatine einweichen lassen. Kalte Sahne bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis sie beginnt steif zu werden. Den Puderzucker und die jeweilige **Paste** hinzufügen und weiterschlagen, bis die Sahne steif ist. Die Gelatine auflösen lassen und vorsichtig unter die steife Sahne heben.

Aufbau

In die Unterseite jedes Windbeutels ein kleines Loch schneiden. Mit dem Spritzbeutel ca. 25 g Schlagsahne je Windbeutel hineinfüllen. Nach Belieben mit Schokoladenglasur, Karamell oder Puderzucker dekorieren.

Zutaten

Brandmasse	
Wasser	0,200 kg
Milch	0,200 kg
Butter	0,160 kg
Zucker	0,015 kg
Salz	0,007 kg
Weizenmehl, T405	0,240 kg
Vollei, ca.	0,350 kg

Gesamt 1,172 kg

Bunte Knusperschicht

Zucker	0,150 kg
Weizenmehl, T405	0,150 kg
Butter, weich	0,120 kg

Gesamt 0,420 kg

Zugabeempfehlung Farbstoffe für o.g. Rezept

Karow Veilchenlila, azofrei	0,005 kg
Karow Sonnengelb, azofrei	0,008 kg
Karow Lebensmittelfarbstoff Rot, azofrei	0,006 kg

Sahnefüllung

Schlagsahne (33-35 %ig)	0,800 kg
Puderzucker	0,080 kg
Gelatine	0,008 kg

Gesamt 0,888 kg

Zugabeempfehlung Pasten für Sahnefüllung

Karow PCL Vanillepaste	0,025 kg
Karow PCL Orangenpaste	0,054 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,054 kg
Karow Dessertpaste Cassis	0,054 kg



Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art-Nr.: 10032

Sonnengelb Lebensmittelfarbe
Art-Nr.: 10029

Lebensmittelfarbstoff flüssig, Rot
Art-Nr.: 10028

Premium Clean Label Vanillepaste
Art-Nr.: 10166

Premium Clean Label Orangenpaste
Art-Nr.: 10172

Dessertpaste Erdbeere
Art-Nr.: 10175

Dessertpaste Cassis
Art-Nr.: 10169

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

©Fotos: www.stockadobe.com/kyakun + Denis Petrovskikh



Karows feine Rezepte

Zitronen-Rosmarin-Kuchen



Karow Rosmarinextrakt

Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein

Rezept für fünf Sandkuchenformen á 20 x 11 cm

Zitronen-Rosmarin-Kuchen



Zusatzinformation

Für die Sandkuchenmasse sollten alle Komponenten Raumtemperatur haben.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Zitronen-Rosmarin-Sandmasse

Vollei, Zucker und Salz ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen. Die aufgelöste Butter, Olivenöl, **Zitronenschalen-Paste** und **Rosmarinextrakt** hinzufügen und vorsichtig unterheben. Die Milch dazugeben und erneut verrühren. Zum Schluss das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unter die Masse heben. Die Sandmasse in die gefetteten Formen füllen und backen.

Backtemperatur 180 °C, Backzeit: ca. 35-45 Minuten.

Zitronen-Glasur

Den Puderzucker mit der Zitronenschalen-Paste zu einer glatten Glasur verrühren.

Aufbau

Die ausgekühlten Kuchen mit der Zitronglasur überziehen und nach Belieben mit Zitronenscheiben und Rosmarinzweigen dekorieren.

Zutaten

Zitronen-Rosmarin-Sandmasse	
Vollei	0,600 kg
Zucker	0,600 kg
Salz	0,008 kg
Butter, aufgelöst	0,250 kg
Olivenöl	0,250 kg
Milch	0,475 kg
Karow Rosmarinextrakt	0,008 kg
Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein	0,210 kg
Weizenmehl, T405	1,250 kg
Backpulver	0,035 kg
Gesamt	3,686 kg

Zitronen-Glasur	
Puderzucker	0,500 kg
Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein	0,030 kg
Gesamt	0,530 kg



Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Rosmarinextrakt
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Produktverzeichnis

Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10032

Sonnengelb Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10029

Lebensmittelfarbstoff flüssig, Rot
Art.-Nr.: 10028

Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Premium Clean Label Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Dessertpaste Erdbeere
Art.-Nr.: 10175

Dessertpaste Cassis
Art.-Nr.: 10169

Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Pflanzenextrakt Birnengrün
Art.-Nr.: 10057

Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich
Art.-Nr.: 10680

Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Premium Clean Label Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Himbeer-Topping
Art.-Nr.: 10103

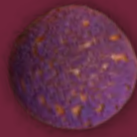
Konditoreipaste Joghurt
Art.-Nr.: 10178

Erdbeer-Grundstoff
Art.-Nr.: 10448

Erdbeer-Paste
Art.-Nr.: 10163

Karow PCL Zitronenschalen-Paste, fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Rosmarinextrakt
Art.-Nr.: 10815



.....
 Unserer Team hat
 exklusiv für Sie alle
 Rezepte Probe gebacken
 und verkostet.

Liudmyla Slynko
 Anwendungstechnikerin
 Konditorei

Sören Röpke
 Bäckermeister und
 Fachberater



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