

Karows feine Rezepte

- Cappuccino-Eierlikör-Schnitte
- Birnentarte
- Schokoladen-Orangen-Brownie
- Madeleines
- Nuss-Karamell-Schnitte



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

heinrich.karow



Scan mich!



Aus Leidenschaft fürs Handwerk - mit Blick nach vorn

Tradition, Qualität und Nähe zum Handwerk - seit 78 Jahren unser Erfolgsrezept.

KAROW-Aromen ist und bleibt ein Familienunternehmen. Seit unserer Gründung in Plauen begleiten wir das Bäcker- und Konditorenhandwerk mit einem breiten Sortiment an Aromen, Pasten sowie Bio- und Clean-Label-Produkten – entwickelt aus erlesenen Rohstoffen und mit dem Anspruch, Qualität und Geschmack direkt ins Handwerk zu bringen.

Unsere Mannschaft ist in den vergangenen Jahren auf rund 40 Kolleginnen und Kollegen angewachsen. Gemeinsam setzen wir auf Flexibilität und Kundennähe – Ihre Wünsche haben für uns immer erste Priorität. Damit wir auch künftig zuverlässig an Ihrer Seite stehen, erweitern wir derzeit unsere Produktions- und Lagerkapazitäten mit einem umfassenden Neubau.

..... Tradition, Qualität und Handwerk

Besonders am Herzen liegt uns unser eigenes Versuchslabor mit angeschlossener Backstube, Showroom und Seminarraum. Hier probieren wir selbst beherzt neue Rezepturen aus, entwickeln Ideen weiter und stellen Ihnen die Ergebnisse direkt vor. In unseren Seminaren entsteht ein lebendiger Austausch unter Fachkollegen – mit aktuellem Fachwissen, praxisnahen Einblicken und der Chance, voneinander zu lernen.

Ich sage oft: Wir wollen der größte, kleine Anbieter bleiben. Wachsen ja – aber nie auf Kosten unserer Werte. Für uns zählen Verlässlichkeit, der direkte Draht zu Ihnen und das Gespräch auf Augenhöhe. Und noch etwas ist uns wichtig: Sie. Ihre Meinung, Ihr Feedback, Ihre Wünsche. Sprechen Sie uns gern

jederzeit an – unsere Außendienstmitarbeiter sind für Sie unterwegs, und auch die Kolleginnen und Kollegen im Haus haben immer ein offenes Ohr.

Herzlichst, Ihr
Björn Kaiser



Unser soziales Engagement

Wir fördern mit einem eigenen sozialen Projekt die gesellschaftliche Integration von geistig- und körperlich behinderten Menschen in der Region. Zusammen mit der Lebenshilfe Plauen gGmbH werden hier im Vorfeld zum Produktionsprozess behinderte Menschen eingesetzt und gefördert, damit für sie durch ihre Tätigkeit ein hohes Maß an Inklusion erleben dürfen.

Die Lebenshilfe in Plauen ist seit 30 Jahren aktiv und kann ihre Angebote entsprechend den Bedürfnissen von Menschen mit Behinderungen zielgerecht anwenden. Inklusion heißt für die Lebenshilfe Plauen gGmbH, dass alle Menschen mit Behinderung mitten in der Gesellschaft leben und auch arbeiten können.

Die Firma KAROW arbeitet seit September 2023 mit der Lebenshilfe Plauen zusammen. In mehreren Gruppen sind zwischen 15 und 18 Menschen mit Behinderung aktiv tätig, indem sie z. B. Faltschachteln für die Produktverpackung und für den weiteren Transport vorbereiten und dem Produktionsprozess zur Verfügung stellen. Selbstverständlich erhalten diese Mitarbeiter für ihre Tätigkeit ein Entgelt. Auch ein gemeinsames Frühstück im Firmengebäude und Aktivitäten wie Kekse backen gehören als Dankeschön zum KAROW-Engagement.

Darüber hinaus leistet KAROW auch für den Freizeitbereich weiteres Engagement in der Region durch Unterstützung von Kinder- und Jugendeinrichtungen wie dem Spiel-Spaß-Kindertreff oder dem Kinder- und Jugendwohnen Tannenmühle. Die Zusammenarbeit mit sozialen Einrichtungen soll auch in Zukunft weiter fortgesetzt und ausgebaut werden.

Das KAROW Sozialprojekt ist ein gutes Beispiel dafür, dass Firmen aktiv Menschen mit Behinderungen oder sozialen Benachteiligungen unterstützen und für ihren ganz normalen Platz in unserer Gesellschaft sorgen können.



.....
Mehr Informationen:
+49 (0)3741 3832550
karow-aromen.de



Wir sind für Sie unterwegs.

Unsere Außendienst-Mitarbeiter



Sören Röpke

- Bäckermeister (2009), seit 2011 bei Karow
- lebt im Altenburger Land (Thüringen)

„Das **Eierlikör-Gel** (Nr. 10704) ist definitiv ein Must-have in der Bäckerei und Konditorei. Ein eingedickter Eierlikör, der sich pur als Füllung in Berlinern einsetzen, sich aber auch in der Konditorei als Tortenspiegel und im Einsatz in Cremes super verarbeiten lässt, einfach lecker.“

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



Ines Boy

- seit 1992 im Bäckereifachgroßhandel, seit 2004 bei Karow
- lebt in Drei Gleichen (Thüringen)

Mein Aroma-Liebling ist die **Premium Clean Label Orangenpaste** (Nr. 10172). Sie passt super zur Weihnachtszeit und eignet sich für Stollen und leckere Füllungen für z. B. Gewürzschnitten und Lebkuchen.“

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)

„Ein sehr rundes Aroma für die Weihnachtszeit ist unser **Punsch-Aroma** (Nr. 10209). Es eignet sich besonders gut für Dominosteine, Füllungen für Lebkuchen und andere weihnachtliche Gebäcke.“

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



Jörg Sticherling

- Konditormeister (2001), seit 2024 bei Karow
- lebt in Langenfeld (Nordrhein-Westfalen)

„Mein Favorit ist die **Premium Clean Label Zitronenschalenpaste** (Nr. 10353), da sie das ganze Jahr über einsetzbar ist. Mal als fruchtige Note im Käsekuchen oder Dauergebäck, aber auch in der Weihnachtsbäckerei.“

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

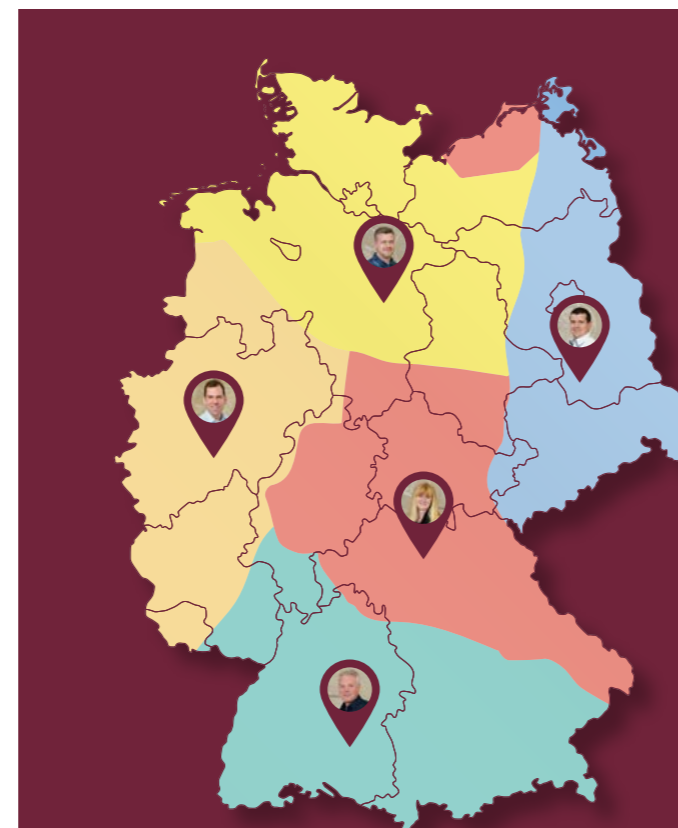


Matthias Schaefer

- Bäckermeister, Konditormeister (2009) und Betriebswirt (HWK), seit 2022 bei Karow
- lebt in Gardelegen (Sachsen-Anhalt)

„Ich mag dieses Jahr am liebsten die Nuss-Karamell-Schnitte mit der leckeren und reinen **Nuss-Paste** (Nr. 10395). Abgeschmeckt mit der Karamellpaste ein winterlicher Genuss. Die Anwenderfreundliche Rezeptur lässt sich auch prima abwandeln zu einer Zitronen-Vanille-Schnitte, wenn die Tage wieder wärmer werden“

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



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

Cappuccino-Eierlikör-Schnitte



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Cappuccino-Eierlikör-Schnitte



Arbeitsschritte

Schritt 1 – Biskuit

Eier, Zucker, Salz und **Glukosesirup** in eine Schüssel geben und auf hoher Stufe ca. 10 Minuten hellschaumig aufschlagen. Milch leicht erwärmen, das Speiseöl und die **Cappuccino-Creme** hinzufügen und gründlich verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Anschließend vorsichtig unter die Eimasse heben. Weizenmehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig unter die Masse heben – dabei möglichst wenig rühren, um das Volumen zu erhalten.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 30 – 35 Minuten

Schritt 2 – Knusperschicht

Die Vollmilchschokolade vorsichtig über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Das Speiseöl einrühren, bis die Masse glatt und glänzend ist. Gehackte Walnüsse und zerkleinerte Butterkekse unter die Schokoladenmasse heben und gut vermengen. Die Knuspermischung gleichmäßig auf dem vollständig ausgekühlten Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Das Blech kühl stellen und die Schicht fest werden lassen – am besten mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.

Schritt 3 – Eierlikör-Vanille-Creme

Die Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen (bei Blattgelatine) oder mit etwas Wasser quellen lassen (bei Pulvergelatine). Die gut gekühlte Sahne mit dem Puderzucker, der **Vanillepaste** und dem **Eierlikör** steif schlagen. Die vorbereitete Gelatine vorsichtig erwärmen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat (nicht kochen!), dann zunächst eine kleine Menge (ca. 1/3) der Sahnemasse unterrühren (Temperaturausgleich) und anschließend zügig unter die restliche Sahne heben. Die Creme gleichmäßig auf der knusprigen Schicht verteilen und glatt streichen. Die Schnitte für mindestens 2 – 3 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen und wie gewünscht dekorieren.

Zutaten

Biskuit	
Vollei, flüssig	0,450 kg
Zucker	0,180 kg
Salz	0,004 kg
Karow Glukosesirup	0,040 kg
Milch	0,090 kg
Speiseöl	0,090 kg
Karow Cappuccino-Creme	0,030 kg
Weizenmehl, T405	0,120 kg
Kakaopulver	0,030 kg
Gesamt	1,034 kg

Knusperschicht	
Vollmilchschokolade	0,300 kg
Speiseöl	0,070 kg
Walnüsse, gehackt	0,100 kg
Butterkeksbrösel	0,200 kg
Gesamt	0,670 kg

Eierlikör-Vanille-Creme	
Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,120 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,035 kg
Karow Eierlikör Classic	0,170 kg
Gelatine	0,020 kg
Gesamt	1,345 kg

Stand: 05.08.2025 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.



Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Cappuccino-Creme
Art.-Nr.: 10219

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702

Karow Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Birnentarte



Karow Butter-Vanille-Aroma



Karow Konditoreipaste Rum

Stand: 05.08.2025 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.

Rezept für einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser

Birnentarte



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie fünf sehr reife, weiche Birnen. Alternativ nehmen Sie Dunstbirnen aus der Dose.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Mürbteigboden

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben! Butter und Puderzucker mit einem Spatel glatt verrühren. Eigelb, Salz und **Butter-Vanille-Aroma** hinzufügen, erneut verrühren. Weizenmehl sieben, zugeben und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig 2 – 3 mm dick ausrollen und kalt stellen. Nur mit gekühltem Teig arbeiten. Den Tortenring (Randhöhe 3,5 – 4 cm) inklusive Rand mit dem Teig auskleiden. Den Boden und die Seiten mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten blindbacken

Schritt 2 – Frangipane-Masse

Butter mit Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mandelmehl und **Rumpaste** zugeben und vermischen. Zuletzt die geschmolzene Kuvertüre einrühren.

Aufbau

Die vorgebackene Tarte leicht auskühlen lassen und mit der Frangipane-Masse füllen. Die in Spalten geschnittenen Birnen auflegen, mit den gehobelten Mandeln bestreuen und backen.

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit ca. 30 – 35 Minuten

Zutaten

Mürbteigboden

Butter	0,245 kg
Puderzucker	0,170 kg
Eigelb	0,120 kg
Salz	0,002 kg
Karow Butter-Vanille-Aroma	0,010 kg
Weizenmehl, T405	0,495 kg

Gesamt 1,042 kg

Frangipane-Masse

Butter, weich	0,170 kg
Zucker	0,170 kg
Vollei, flüssig	0,170 kg
Mandelmehl	0,170 kg
Karow Konditoreipaste Rum	0,050 kg
Kuvertüre, Zartbitter, geschmolzen	0,120 kg
Mandeln, gehobelt	0,050 kg

Gesamt 0,900 kg



Karow Butter-Vanille-Aroma
Art.-Nr.: 10035

Karow Konditoreipaste Rum
Art.-Nr.: 10352

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Schokoladen-Orangen-Schnitte

Karow Premium CL Orangenpaste

Karow Invertzuckercreme

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Schokoladen-Orangen-Schnitte



Zusatzinformation

Die Ganache bereits einen Tag vorher zubereiten.

Tipp: Diese feinen Schnitten verbinden die intensive Note dunkler Schokolade mit einem Hauch von Orange – perfekt für festliche Anlässe oder den besonderen Nachmittagskaffee.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Schokoladen-Orangenboden

Schokolade und Butter bei schwacher Hitze oder über dem Wasserbad schmelzen, bis die Masse 50 °C erreicht.

Orangenpaste einrühren und gut vermengen. Eigelb mit Zucker (1) verrühren, bis die Masse leicht cremig ist. Eiweiß mit Zucker (2) steif schlagen, bis eine glänzende, luftige Masse entsteht. Eigelbmasse und Eischnee vorsichtig miteinander vermischen und die geschmolzene Schokoladen-Buttermasse vorsichtig unter die Eiermasse heben. Das gesiebte Mehl dazugeben und vorsichtig unterheben, um das Volumen zu erhalten. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen und glatt streichen.

Backtemperatur: 160 °C

Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten

Schritt 2 – Ganache

Sahne (1) und **Invertzuckercreme** zum Kochen bringen, die gehackte Zartbitterschokolade mit der Sahne übergießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die kalte Sahne (2) sowie **Orangenpaste** hinzufügen und nochmals mixen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Die Ganache mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Aufbau

Den vollständig ausgekühlten Boden in gleichmäßige Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Den Ganache vor der Verwendung aufschlagen, bis eine luftige Creme entsteht und wie gewünscht dekorieren.



Zutaten

Schokoladen-Orangenboden	
Kuvertüre, Zartbitter	0,580 kg
Butter	0,500 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,100 kg
Eigelb	0,200 kg
Zucker (1)	0,120 kg
Eiklar	0,300 kg
Zucker (2)	0,200 kg
Weizenmehl, T 405	0,100 kg
Gesamt	2,100 kg

Schokoladen-Ganache	
Sahne (1)	0,300 kg
Karow Invertzuckercreme	0,020 kg
Kuvertüre, Zartbitter	0,400 kg
Sahne (2)	0,300 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,050 kg
Gesamt	1,070 kg



Karow Premium Clean Label Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Madeleines



Rezeptur für 24 Stück

Madeleines



Arbeitsschritte

Schritt

Eier mit Zucker schaumig aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist (zur sogenannten „Brandstufe“). Das gesiebte Weizenmehl vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mit der entsprechenden Paste (Nuss, Pistazie, Zitrone, Tonka, Vanille) gut verrühren. Die Butter-Pasten-Mischung vorsichtig in den Teig einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Madeleine-Backform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig auf die Mulden verteilen (etwa zu $\frac{3}{4}$ füllen) und backen, bis die Madeleines goldbraun sind und eine typische Wölbung aufweisen.

Tip: Für eine noch stärkere Wölbung den Teig vor dem Backen 30 – 60 Minuten kühl stellen.

Backtemperatur: 200 °C
Backzeit: 10 – 12 Minuten

Fertigstellung

Madeleines können beispielsweise mit eingefärbter weißer Schokoladenglasur überzogen werden. Dafür eignen sich die **öllöslichen Farben von Karow**, welche sich perfekt mit Schokolade vermischen lassen.

Empfohlene Farben

Karow Grün öllöslich – für Pistazien-Madeleines
Mit gehackten Pistazien bestreuen, um den Geschmack zu betonen und eine schöne Optik zu erzielen.

Karow Gelb öllöslich – für Zitronen-Madeleines

Karow Rot öllöslich – für Tonkabohnen-Madeleines

Zutaten

Madeleines	
Vollei, flüssig	0,200 kg
Zucker	0,130 kg
Weizenmehl, T405	0,200 kg
Butter, flüssig	0,130 kg
Gesamt	0,660 kg

Zugabe Empfehlung für o. g. Rezeptur	
Karow Nusspaste	0,025 kg
Karow Pistazienpaste	0,025 kg
Karow Premium CL Zitronenschalenpaste	0,020 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,008 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg

Stand: 05.08.2025 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.



Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Karow Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich
Art.-Nr.: 10680

Karow Lebensmittelfarbstoff Rot - öllöslich
Art.-Nr.: 10681

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Nuss-Karamell-Schnitte



Karow Nuss-Paste

Karow Karamellpaste

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Nuss-Karamell-Schnitte



Zusatzinformation

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

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Biskuit

Eigelb, Zucker und Salz aufschlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die heiße (beinahe kochende) Milch hinzufügen und weiter aufschlagen. Dann die **Nuss-Paste** zur Eimasse geben und gut einarbeiten. Mehl und Backpulver sieben, zur Masse geben und vorsichtig unterheben, bis eine homogene Masse entsteht. Den Biskuit in das Blech füllen, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Schritt 2 – Soufflé

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Butter mit gezuckerter Kondensmilch cremig aufschlagen, anschließend die **Karamellpaste** hinzufügen und gut unterrühren. Zucker und Wasser auf 118 °C erhitzen. Eiweiß leicht anschlagen, bis erste Bläschen entstehen. Den heißen Sirup in einem dünnen Strahl zum Eiweiß gießen und gleichzeitig auf hoher Stufe weiterschlagen, bis die Masse deutlich an Volumen gewinnt und stabil wird. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad auflösen und zügig unter die warme Baisermasse rühren. Sobald die Eiweißmasse etwas abgekühlt ist, die vorbereitete Butter-Kondensmilch-Mischung unterheben, bis eine glatte, luftige Konsistenz entsteht. Das Soufflé auf den abgekühlten Biskuit geben, glatt streichen und in der Kühlung fest werden lassen.

Schritt 3 – Schokoladenglasur

Die Kuvertüre zusammen mit der Butter auflösen und glatt rühren. Kalte Sahne hinzufügen und gut einarbeiten, bis eine homogene, glänzende Glasur entsteht. Die Glasur über das Soufflé gießen und gleichmäßig verstreichen. Wie gewünscht ausgarnieren.



Zutaten

Biskuit	
Eigelb	0,240 kg
Zucker	0,100 kg
Salz	0,004 kg
Milch	0,120 kg
Karow Nuss-Paste	0,050 kg
Weizenmehl, T405	0,150 kg
Backpulver	0,004 kg
Gesamt	0,668 kg

Soufflé	
Butter	0,240 kg
gezuckerte Kondensmilch	0,120 kg
Karow Karamellpaste	0,050 kg
Eiklar	0,340 kg
Zucker	0,500 kg
Wasser	0,160 kg
Blattgelatine	0,036 kg
Gesamt	1,446 kg

Schokoladenglasur	
Kuvertüre, Zartbitter	0,200 kg
Butter	0,100 kg
Sahne, kalt	0,050 kg
Gesamt	0,350 kg

Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Produktverzeichnis

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Cappuccino-Creme
Art.-Nr.: 10219

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10702

Karow Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Butter-Vanille-Aroma
Art.-Nr.: 10035

Karow Konditoreipaste Rum
Art.-Nr.: 10352

Karow Premium Clean Label Orangenpaste
Art.-Nr.: 10172

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Lebensmittelfarbstoff Grün - öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Karow Lebensmittelfarbstoff Gelb - öllöslich
Art.-Nr.: 10680

Karow Lebensmittelfarbstoff Rot - öllöslich
Art.-Nr.: 10681

Karow Nuss-Paste
Art.-Nr.: 10395

Karamellpaste
Art.-Nr.: 10394



.....
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