



Karows feine Rezepte

- Mojito-Limette mit Rum
- Pfirsich-Maracuja mit Himbeere und Vanille
- Schmandsahne Mango-Mandarine
- Karibischer Sommertraum

**Unsere
Backideen**
für Konditoren
und Bäcker



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

Hinter den Kulissen

Wir wollen der größte kleine Anbieter bleiben!

Hinter den Kulissen

Wieso wollen wir der größte kleine Anbieter bleiben? Welche Chancen und Herausforderungen werden in diesem Jahr auf uns zukommen?

Darüber sprachen wir mit Prokurist **Björn Kaiser**. Seit 2008 im Unternehmen, führt er nun seit 2015 gemeinsam mit Steffi Bäume erfolgreich das Familienunternehmen Karow Aromen aus Plauen in dritter Generation.

Herr Kaiser, was liegt in der Welt der Aromen derzeit im Trend? Wie schmeckt 2022?

2022 – schmeckt gut! Aber der Geschmack an sich ändert sich nicht, eher die Zusammensetzung der Aromen. Dieser Trend hält schon seit einigen Jahren an. Die Entwicklung geht also weiter zu mehr Natürlichkeit und weniger Zusatzstoffen, das große Thema lautet: „frei von“. Entsprechend ändern sich die Rezepturen der verarbeitenden Unternehmen, weil deren Kunden zunehmend interessierter daran sind, was genau sie konsumieren und demzufolge auch ganz andere Anforderungen an die Produkte stellen.

Und da sind wirklich keine neuen Geschmacksrichtungen dabei?

Natürlich gibt es immer wieder mal saisonale Anfragen nach eher exotischen Aromen wie beispielsweise Drachenfrucht, aber das sind eher kurzlebige Hypes, die schnell wieder abebben und sich nicht langfristig durchsetzen. Tatsächlich laufen solche Klassiker wie Erdbeere, Zitrone oder Vanille sehr kontinuierlich, wir können dort sogar schöne Zuwächse verzeichnen.

Die höheren Anforderungen von Bioqualität bis vegan führen aber sicherlich zu steigenden Rohstoffpreisen ...

Genau, das ist eine logische Konsequenz. Was aktuell noch erschwerend hinzukommt ist, dass im Prinzip alles teurer wird, also auch Standards wie Bindemittel. Wir beobachten da deutliche Verknappungen am Markt. Und es herrschen mittlerweile wahnsinnig lange Lieferzeiten – Folge und Ursache der Preisanstiege zugleich. Ob Papier oder Kartonagen: Was früher 14 Tage Lieferzeit hatte, dauert jetzt 14 Wochen!

Das ist ein echtes Problem, was längst nicht nur uns betrifft. Wenn etwa in Finnland, wo viele deutsche Firmen ihre Etiketten einkaufen, die Gewerkschaften in der Papierindustrie streiken, dann spiegelt sich das auch bei uns wider. Wir waren bisher immer klein und schnell, jetzt müssen wir aufpassen, dass wir aufgrund der Vorlieferanten nicht zu langsam werden. Aber leider ist da im globalen Marktgeschehen noch keine Besserung in Sicht.

Corona tut da wohl sein Übriges?!

Das hat sicher auch was damit zu tun, dass manche Werke noch nicht auf 100% laufen, aber die Lieferketten sind wirklich erheblich und nachhaltig gestört. Selbst wenn morgen in Sachen Pandemie wieder alles okay wäre, dauerte es noch mindestens ein Jahr, bis alles wieder so flüssig läuft wie gewohnt. >



Björn Kaiser
Prokurist

Und dabei geht es nicht mal ums Geld, es geht um Verfügbarkeiten. Die Rohstoffpreise haben sich aus dem Stand im Einkauf verdoppelt, da sagst du: okay, muss ich halt auch meine Preise anpassen. Aber das eigentliche Problem ist, die Ware überhaupt zu bekommen und damit lieferfähig zu bleiben, ganz unabhängig von den Kosten. Vorausplanung ist derzeit die größere Herausforderung.

Wie weit planen Sie denn im Voraus?

Das ist sehr unterschiedlich, ein Beispiel: Ich muss jetzt wissen, was ich bis Weihnachten dieses Jahres an Orangen brauche, weil jetzt gerade Erntezeit ist. Da muss man sich jetzt schon festlegen und kann aufgrund der Engpässe eben nicht später noch was nachkaufen, wenn die Qualität nicht so ausfällt wie gewünscht. Das macht unseren Job zur Zeit ein bisschen schwierig.

Es gibt aber auch manch Positives zu berichten, etwa im Hinblick auf das große Ereignis, das ins Haus steht!

Ja, nächstes Jahr feiern wir unser 75. Firmenjubiläum – mit einem gesunden Familienunternehmen, geführt in der dritten Generation!

Da spielt Tradition sicher eine wichtige Rolle, mehr aber noch der Wandel, den Sie seit Eintritt in das Unternehmen zusammen mit Ihrer Lebensgefährtin 2008 eingeläutet haben. Die Firma wurde modernisiert, ist spürbar gewachsen. Wohin soll die Reise gehen?

Tja, wie sagt man das denn ... Wir wollen der größte kleine Anbieter bleiben! Weil es die kaum noch gibt. Das ist die Nische, in der wir uns wohlfühlen.



Und was kann der größte kleine Anbieter?

Der ist schnell, kann kleine Ansätze und Chargen produzieren und ganz auf die Wünsche seiner Kunden eingehen. Und das müssen nicht immer nur Industrie- und Großkunden sein. Wir machen das auch für den kleinen Filialisten, der nur zehn Filialen hat.

Dabei bedienen Sie nicht nur den deutschen Markt, sondern treiben auch die Internationalisierung voran. Wo liegen denn derzeit die größten Wachstumschancen?

In Osteuropa. Weil die Menschen dort, salopp gesagt, sehr süß und bunt unterwegs sind. Das beginnt schon in Polen und nimmt in Richtung Baltikum immer mehr zu. Während hier im westlichen Europa der Trend genau gegenläufig ist: weniger Farben, weniger Intensität, mehr Natürlichkeit. Und parallel dazu entwickeln sich auch die für uns neuen Märkte wie Amerika und Japan sehr gut.

Was bestellt denn beispielsweise Japan?

Der Klassiker ist dort seit Jahren schon Orangen- und Zitronenpaste, jetzt neu ins Sortiment sind Heidelbeere und Schwarze Johannisbeere gekommen.

Hinter den Kulissen

Sie bauen derzeit auch eine Schaubackstube. Wofür ist die gedacht?

In erster Linie für Schulungen, die durch die Differenzierung in der Produktpalette nötig sind. Früher gab es beispielsweise ein Rot, das ging für alles. Heute hingegen haben wir sieben rote Farbstoffe im Sortiment, weil eben nicht mehr eines für alles geht.

Das Rot von früher wird zwar immer noch in Mengen gekauft, muss aber gekennzeichnet werden. Also wird nach Alternativen gesucht. Der alternative Farbstoff jedoch geht vielleicht nur noch für Marzipan und Kaltanwendungen. Will nun aber jemand Erdbeergelee machen und muss den aufkochen, dann wird eine zweite Alternative gebraucht und so weiter. Um das alles zu erklären und die Anwendung im Praktischen zeigen zu können, gibt es diese Schaubackstube mit Seminarraum und Kapazität bis 60 Personen.

Soll schon im Frühjahr fertig und damit zum Jubiläum bereits voll in Betrieb sein. Wen wollen Sie dorthin dann einladen?

Im Wesentlichen die Außendienstmitarbeiter des Großhandels, Vertriebler und Anwendungstechniker. Der Bäcker fragt ja eher die und nicht uns, welches Rot denn nun wofür gut ist und wie er das benutzt. Das sind unsere Multiplikatoren, die alles erforderliche Wissen aus erster Hand und anschaulich vermittelt erfahren sollen.

Parallel dazu ist ein neuer Webshop in Arbeit. Wie ist da der aktuelle Stand?

Das ist unser neuestes Projekt und ging schon im Herbst 2021 online. Wir haben das aber noch nicht so publik gemacht, um ausgiebig live testen zu können, bis alles funktioniert, wie es soll. Jetzt werden zudem noch Subshops für unsere europäischen Partner gebaut, damit das zu deren Corporate Design passt. Wir stellen quasi die Daten und das Layout für individualisierte Plattformen der jeweiligen Händler, die darüber in ihren Ländern Umsätze generieren können.

Die digitalisierte Zukunft lässt grüßen!

Ich denke schon. Weil es vieles vereinfacht. Nehmen wir allein unsere Bürozeiten – wir arbeiten von 6 bis 16 Uhr. Aber der Bäcker will vielleicht früh um 3 Uhr was bestellen, weil er ja einen ganz anderen Rhythmus hat. Und der Bäcker in Japan hat noch ganz andere Zeiten. Das zielt als Service also hauptsächlich auf gewerbliche Kunden und Weiterverarbeiter ab. Und ich will auch nicht, dass wir hier in Schichten und Überstunden arbeiten, der Job soll allen Spaß machen.

Wachstum hat auch personelle Konsequenzen. Ist es für Sie auch so schwierig wie manch anderen Unternehmen, die entsprechenden Mitarbeiter zu finden?

In der Regel finden wir immer Leute und erhalten sogar Initiativbewerbungen, da muss ich mir tatsächlich keine Sorgen machen. Und da spreche ich auch von Fachkräften wie Laboranten und Lebensmittelchemikern. Wir finden immer genau die Menschen, die wir brauchen.





Karows feine Rezepte

Mojito-Limette mit Rum

Karow Konditoreipaste
Rum, natürlich

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbstoff

Karow Fruchtsäure, rein

Karow Premium CL Limettenpaste

Rezept für ein Blech 60x20 cm
Mojito-Limette mit Rum



Arbeitsschritte

Schritt 1
Vollei mit Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl sieben und nach und nach unter die Eimasse melieren.
Backzeit: ca. 20–30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2
Stärke mit dem Zucker mischen und in 1/3 der Flüssigkeit aufschlännen. Restliches Wasser mit **Fruchtsäure** und der **Limettenpaste** aufkochen, das Stärkegemisch zugeben und nochmals aufkochen lassen. Nach Wunsch mit dem **Apfelgrün** einfärben.

Schritt 3
Gelatine einweichen und die Sahne aufschlagen. Die **Rumpaste** mit dem Zucker und der Gelatine erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit etwas Sahne temperieren und zuletzt unter die restliche Sahne unterziehen.

Schritt 4
Klaren Geleeguss aufkochen, mit **Limettenpaste** und **Fruchtsäure** abschmecken, nach Wunsch mit dem **Apfelgrün** einfärben.

Aufbau

Einen dünnen Biskuit in ein Schnittenblech einlegen, die Hälfte der Rumsahne aufstreichen und 0,500 kg Limettenfüllung leicht in die Sahne einstrudeln. Einen weiteren dünnen Biskuit auflegen und den Vorgang des Einstrudelns mit der restlichen Rumsahne und Limettenfüllung wiederholen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen und zuletzt mit dem Limettengelee abglänzen.

Zutaten

Wiener Boden	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,380 kg
Gesamt	1,662 kg

Limettenfüllung	
Wasser	0,750 kg
Karow Premium	
CL Limettenpaste	0,090 kg
Karow Fruchtsäure	0,010 kg
Karow Apfelgrün	0,006 kg
Salz	0,004 kg
Zucker	0,200 kg
Maisstärke	0,080 kg
Gesamt	1,140 kg

Rumsahne	
Schlagsahne	1,500 kg
Puderzucker	0,220 kg
Karow Konditoreipaste	
Rum, natürlich	0,090 kg
Gelatine	0,022 kg
Gesamt	1,832 kg

Limettengelee	
Geleeguss, klar	0,500 kg
Karow Premium	
CL Limettenpaste	0,030 kg
Karow Apfelgrün	0,002 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Gesamt	0,535 kg

Karow Premium
Clean Label Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Konditoreipaste
Rum, natürlich
Art.-Nr.: 10352

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10030

Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Stand: 01 / 2022 SR / R135. Unsere Rezepte dienen der Ideenfindung und sind ohne Gewähr und Anspruch auf Rechtssicherheit.



Karows feine Rezepte

Pfirsich-Maracuja mit Himbeere und Vanille



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Pfirsich-Maracuja mit Himbeere und Vanille



Arbeitsschritte

Schritt 1

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, dann das Mehl unterarbeiten und die Masse abrösten. Das Vollei in die leicht abgekühlte Masse nach und nach einarbeiten. Backpapier in ein Blech einlegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen, zuletzt leicht mit Butterstreusel bedecken.

Backzeit: ca. 20 min, Backtemperatur: 200 °C mit Dampf (auf 160°C fallend), nach 10 Minuten den Zug ziehen.

Schritt 2

Vollei mit Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat, zuletzt die **Vanillepaste** zugeben. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

Backzeit: ca. 20 – 30 Minuten, Backtemperatur: 200°C

Schritt 3

Stärke mit Zucker mischen und in ¼ der Flüssigkeit aufschlännen. Die Himbeeren mit der restlichen Flüssigkeit und der **Himbeerpaste** aufkochen, die Stärkemischung zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Schritt 4

Gelatine einweichen und die Sahne aufschlagen. Die **Pfirsich-Maracujapaste** mit dem Zucker und der Gelatine erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit etwas Sahne temperieren und zuletzt unter die restliche Sahne unterziehen.

Aufbau

Einen dünnen Biskuitboden in ein Schnittenblech einlegen und die Himbeerfüllung aufstreichen. Einen zweiten dünnen Biskuit auflegen und die Pfirsich-Maracujasahne gleichmäßig darauf verteilen. Zuletzt den vorgeschnittenen Brandmasseboden auflegen und die Schnitte gut durchkühlen lassen.

Zutaten

Brandmasseboden – Grundrezeptur	
(jeweils 0,300 kg je Boden einplanen)	
Wasser	1,000 kg
Butter	0,200 kg
Salz	0,005 kg
Weizenmehl Type 405	0,850 kg
Vollei	1,000 kg
Gesamt	3,055 kg
Wiener Boden Vanille	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,020 kg
Weizenmehl Type 405	0,380 kg
Gesamt	1,682 kg
Himbeerfüllung	
TK-Himbeeren, aufgetaut	0,700 kg
Wasser/Abtropfsaft	0,250 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,030 kg
Zucker	0,075 kg
Salz	0,001 kg
Maisstärke oder Kochkrepulver	0,050 kg
Gesamt	1,106 kg
Pfirsich-Maracuja-Sahne	
Schlagsahne	1,500 kg
Puderzucker	0,220 kg
Karow Dessertpaste	
Pfirsich-Maracuja	0,100 kg
Gelatine, eingeweicht	0,022 kg
Gesamt	1,842 kg



Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr.: 10167

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

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Schmandsahne Mango-Mandarine

Karow Beta-Carotin
Lebensmittelfarbstoff

Karow Fruchtsäure, rein

Karow Premium
CL Mandarinenpaste

Karow Dessertpaste Mango

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Schmandsahne Mango-Mandarine



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit dem Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

Backzeit: ca. 20–30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Vollei mit dem Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl mit dem Kakao mischen und sieben, danach vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

Backzeit: ca. 20–30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 3

Stärke mit Zucker mischen und in $\frac{1}{3}$ der Flüssigkeit aufschlännen. Die Mangowürfel pürieren, mit der restlichen Flüssigkeit und der **Mangopaste** aufkochen, zuletzt die Stärkemischung zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Schritt 4

Gelatine einweichen und die Sahne aufschlagen. Die **Mandarinenpaste** mit dem Zucker und der Gelatine erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit dem Schmand (nicht kalt) und etwas Sahne temperieren und zuletzt unter die restliche Sahne unterziehen.

Schritt 5

Klaren Geleeguss aufkochen, mit der **Mandarinenpaste** und **Fruchtsäure** abschmecken und nach Wunsch mit **Beta Carotin** einfärben.

Aufbau

Einen dünnen Biskuitboden in ein Schnittenblech einlegen und die Mangofüllung streifenweise aufdressieren. Die Hälfte der Schmand-Mandarinensahne darauf verteilen und einen Teil des dunklen Biskuitbodens einlegen. Die restliche Sahnemasse gleichmäßig aufstreichen und mit Mandarinenpalten belegen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen und zuletzt mit dem Mandarinengelee abglänzen.



Zutaten

Wiener Boden	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,380 kg
Gesamt	1,662 kg

Wiener Boden Schoko	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Kakaopulver	0,115 kg
Weizenmehl	0,265 kg
Gesamt	1,662 kg

Mangofüllung	
TK-Mango, aufgetaut	0,700 kg
Zucker	0,075 kg
Salz	0,001 kg
Wasser	0,250 kg
Karow Dessertpaste Mango	0,030 kg
Maisstärke	0,050 kg
Gesamt	1,106 kg

Mandarinen-Schmandsahne	
Schlagsahne	1,000 kg
Schmand	0,500 kg
Puderzucker	0,220 kg
Karow Premium CL Mandarinenpaste	0,090 kg
Gelatine	0,022 kg
Gesamt	1,832 kg

Mandarinengelee	
Geleeguss, klar	0,500 kg
Karow Premium CL Mandarinenpaste	0,030 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Karow Beta-Carotin	0,002 kg
Gesamt	0,535 kg

Karow Premium Clean Label Mandarinenpaste
Art.-Nr.: 10165

Karow Dessertpaste Mango
Art.-Nr.: 10180

Karow Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10050

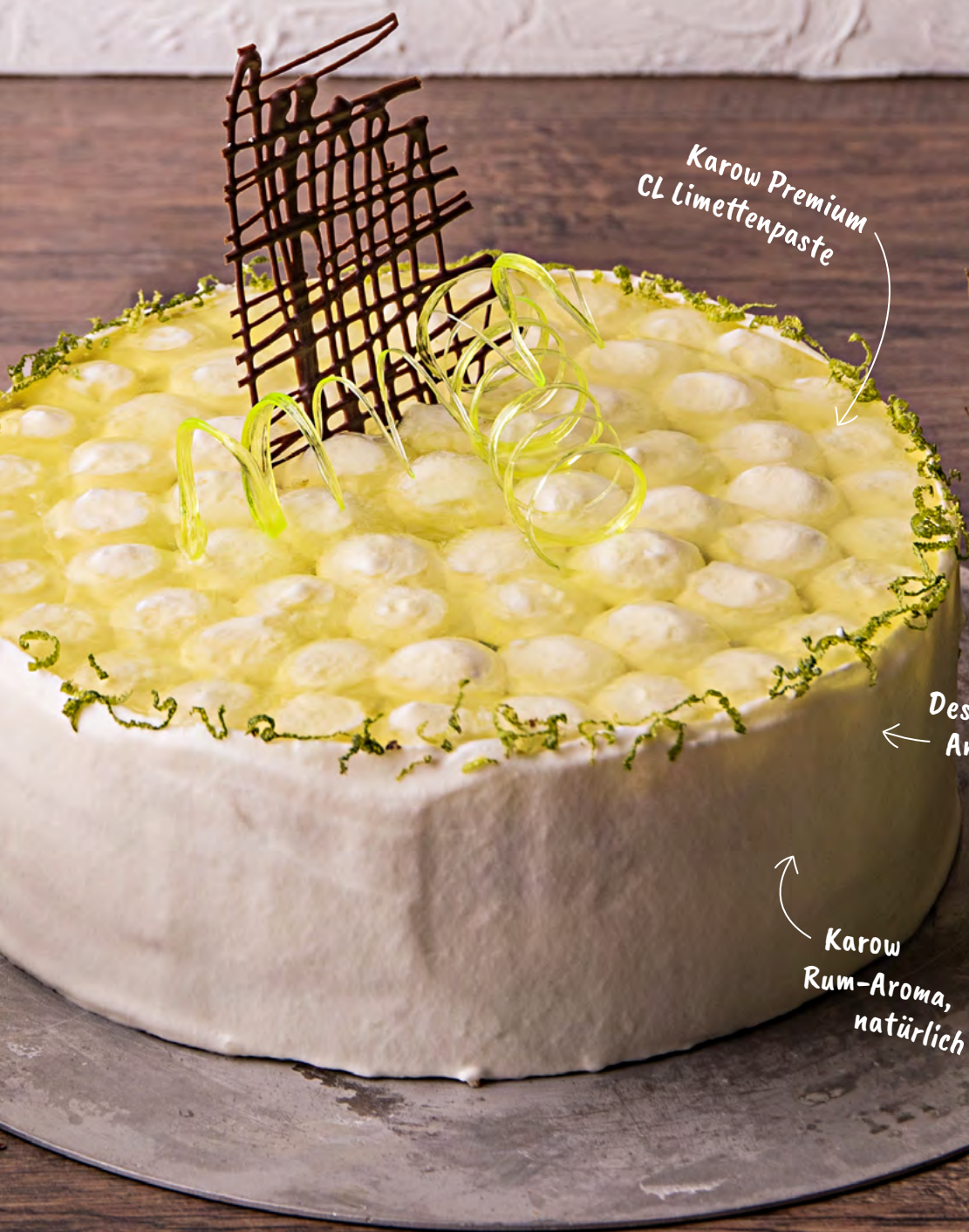
Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Karibischer Sommertraum



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Karibischer Sommertraum



Arbeitsschritte

Schritt 1

Masse im All-in-Verfahren glattrühren.

Backzeit: ca. 10–25 min, Backtemperatur: 180 °C

Schritt 2

Maisstärke mit dem Wasser verrühren und zusammen mit den restlichen Zutaten aufkochen lassen.

Schritt 3

Eingeweichte Gelatine auflösen und mit der **Ananaspaste** temperieren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen.

Schritt 4

Tortenguss mit der **Limettenpaste** abschmecken.

Aufbau

Die abgekühlte Limettenfüllung gleichmäßig auf dem gebackenen Rumrührboden verteilen und die Ananassahne darauf glattstreichen. Die Torte gut durchkühlen lassen und mit dem Limettengeleeguss abglänzen.

Zutaten

Rührmasse Rum	
Butter	0,250 kg
Zucker	0,400 kg
Karow Rum-Aroma, natürlich	0,030 kg
Weizenmehl Type 405	0,500 kg
Salz	0,002 kg
Vollei	0,300 kg
Vollmilch	0,400 kg
Backpulver	0,014 kg
Gesamt	1,896kg

Limettenfüllung	
Wasser	0,180 kg
Limettensaft	0,180 kg
Zucker	0,100 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,030 kg
Maisstärke	0,030 kg
Gesamt	0,520kg

Ananassahne	
Sahne	0,900 kg
Karow Dessertpaste Ananas	0,030 kg
Puderzucker	0,050 kg
Gelatine	0,018 kg
Gesamt	0,998 kg

Limettengelee	
Tortenguss, klar	0,500 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,030 kg
Gesamt	0,530 kg



Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556

Karow Premium
Clean Label Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Dessertpaste Ananas
Art.-Nr.: 10161

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Dessert- und Konditoreipasten

Art.-Nr.: 10161 – Ananas	Art.-Nr.: 10180 – Mango
Art.-Nr.: 10162 – Banane	Art.-Nr.: 10219 – Cappuccino
Art.-Nr.: 10166 – Vanille	Art.-Nr.: 10351 – Holunder
Art.-Nr.: 10167 – Pfirsich-Maracuja	Art.-Nr.: 10352 – Rum
Art.-Nr.: 10169 – Cassis	Art.-Nr.: 10355 – Apfel
Art.-Nr.: 10171 – Heidelbeere	Art.-Nr.: 10390 – Eierlikör
Art.-Nr.: 10174 – Kirsche	Art.-Nr.: 10391 – Marc de Champagne
Art.-Nr.: 10175 – Erdbeere	Art.-Nr.: 10392 – Kirschwasser
Art.-Nr.: 10176 – Himbeere	Art.-Nr.: 10394 – Karamell
Art.-Nr.: 10177 – Holunderblüte	Art.-Nr.: 10395 – Nuss
Art.-Nr.: 10178 – Joghurt	Art.-Nr.: 10396 – Pistazie

Premium Clean Label

Art.-Nr.: 10165 – Mandarine	Art.-Nr.: 10305 – Himbeere
Art.-Nr.: 10172 – Orange	Art.-Nr.: 10308 – Kirsche
Art.-Nr.: 10182 – Limette	Art.-Nr.: 10350 – Tonkabohne
Art.-Nr.: 10303 – Sanddorn	Art.-Nr.: 10354 – Zitrone, fein
Art.-Nr.: 10304 – Erdbeere	



Produktverzeichnis

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Konditoreipaste
Rum, natürlich
Art.-Nr.: 10352

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10030



Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr.: 10167

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium CL Mandarinenpaste
Art.-Nr.: 10165

Karow Dessertpaste Mango
Art.-Nr.: 10180

Karow Beta-Carotin
Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10050

Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Dessertpaste Ananas
Art.-Nr.: 10161



Sören Röpke
Bäckermeister u.
Fachberater

Unser Bäckermeister
und sein Team haben
exklusiv für Sie
alle Rezepte Probe
gebacken und
verkostet.

Sie haben Fragen zu den Rezepten?

Kontaktieren Sie uns:

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

