

Karows feine Rezepte



- Quarksahne mit Pfirsich-Maracuja und Joghurt
- Macarons – klein aber fein
- Erdbeere & Himbeere mit roter Spiegelglasur
- Focaccia mit Rosmarin



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

heinrich.karow



Scan mich!

Hinter den Kulissen

„Jetzt ist die nächste Generation dran“

Zum 75. Firmenjubiläum verabschiedet sich Karow-Chefin Steffi Bäume von der Komplementärsrolle und blickt auf 42 herausfordernde Jahre im Unternehmen zurück.

Dabei geht es auch um kleine Geschenke, grüne Tomaten und den Grund, warum es seit der größten Krise keinen Rückschritt mehr gibt.

Hinter den Kulissen

Frau Bäume, das Jubiläumsjahr der Heinrich Karow Nachf. KG hat für Sie mit einer großen Veränderung begonnen: Seit 1. Januar sind Sie nicht mehr die Chefin. Wie fühlen Sie sich dabei?

Ach, sehr gut inzwischen. Es war für mich schon ein schwieriger Prozess, loszulassen. Ich stand immerhin 25 Jahre in der vollen Verantwortung. Aber wir sind in den Rollentausch gut hineingewachsen. Jetzt bin ich Kommanditist und mein Schwiegersohn Björn Kaiser, der die operative Geschäftsführung ja schon seit Längerem verantwortet, ist der neue Komplementär. Und über diese Nachfolge bin ich wirklich glücklich. Ich weiß unseren Familienbetrieb in guten und erfahrenen Händen. Jetzt ist die nächste Generation dran.

Wie viele der 75 Jahre, auf die das Unternehmen zurückblicken kann, haben Sie denn selbst in ihm verbracht?

1981 habe ich angefangen, also 42 Jahre insgesamt.

Was hatte Sie damals am stärksten beeindruckt?

Oh, schwer zu sagen. Die größte Herausforderung zu DDR-Zeiten bestand auf jeden Fall in der Rohstoffbeschaffung, zumal für uns als privates Unternehmen. Man musste sich ständig Kontakte in den volkseigenen Betrieben schaffen, um das eine oder andere mehr zu bekommen – es war ja alles staatlich reglementiert. Da bin ich oft mit meiner Mutter persönlich hingefahren, später dann auch alleine.

Und wie haben Sie sich diese Kontakte aufgebaut?

Mit kleinen Geschenken, wie üblich. Man hatte bestenfalls immer was mit, was gebraucht wurde. Zum Beispiel Ethanol – das darf ich eigentlich gar nicht sagen! (lacht) Da hatten wir halt die Möglichkeit, ab und an mal eine Flasche abzuzweigen. Geld hat natürlich auch immer geholfen. Und umgekehrt lief es genauso. Ich kann mich etwa an einen Bäcker aus dem Norden

der Republik erinnern, der bei uns Himbeer- und Erdbeerpaste holte. Der hatte auch immer was mitgebracht, Kaffee oder so. Es herrschte ja eine permanente Mangelverwaltung.

Es war sicher auch interessant, bei der Gelegenheit in die Betriebe reinschauen zu können, oder?

Ja, tatsächlich. Dadurch habe ich zum Beispiel erfahren, wie in der DDR Zitronat hergestellt wurde: aus grünen Tomaten! Die wurden in kleine Würfel geschnitten, in Holzfässer eingelegt und mit aromatisiertem Zuckersirup übergossen.

Mit der Wende 1989 wurde dann alles anders. Auch für Ihr Unternehmen?

Schlagartig. Wir hatten anfangs noch gut verkauft, bis zur Währungsunion Mitte 1990 – danach nichts mehr. Die Belegschaft ging auf Kurzarbeit, aber schon zum Ende des Jahres mussten wir acht von unseren zehn Mitarbeitern entlassen. >



Steffi Bäume

Karow-Chefin
im Ruhestand

Die anderen beiden – je einer waren noch in Produktion und Buchhaltung verblieben – im Folgejahr ebenfalls. Da standen meine Mutter und ich dann ganz alleine da, es wollte auch erstmal keiner was von uns. Wir versuchten zunächst, uns mit anderen Tätigkeiten über Wasser zu halten, wollten die Firma aber nicht aufgeben. Also stellten wir auf der nächsten Messe in Dresden trotzdem aus und plötzlich kamen Leute und sagten: „Ach, euch gibt’s noch, wie schön – ich will genau den Geschmack!“ Und damit ging es dann peu à peu wieder los. Meine Schwester Annette Hiller kam mit in die Firma, bald darauf auch wieder Angestellte.



Beschränkungen, wie etwa die Zuteilung der Absatzgebiete in der DDR, waren nun zwar passé, aber der freie Markt ist ein hartes Pflaster. Hatten Sie da keine Bedenken?

Ungefähr genauso argumentierten auch die vier Herren von einer Konkurrenzfirma in der Nähe von Köln. Für mich geriet schon die Fahrt dorthin zum Erlebnis, ich war ja noch relativ jung und bis dato – 1992 – noch nie so weit gekommen. Es war recht angenehm: Mutter und ich hatten uns alles angeguckt, dann saßen wir noch mit denen zusammen und schließlich meinten sie so: „Tun Sie sich das nicht an! Vertreiben Sie lieber einfach unsere Produkte, da verdienen Sie viel mehr und haben weniger Arbeit ...“ Wir sind dann raus und irgendwo an die Seite gefahren und Mutti musste erstmal durchatmen. Aber sie ließ sich nichts erzählen: „Nee, wir machen weiter!“ Bis an die Ostsee hoch ist sie gefahren, hat die alten Kunden besucht und neue gewonnen, um das Geschäft wieder langsam in Fahrt zu bringen, und sie hat in jener schweren Zeit viele gute Entscheidungen getroffen. Enorm viel Kraft hatte sie das gekostet, aber für die Firma gab es seitdem keinen Rückschritt mehr.

Und wo liegt heute die Herausforderung?

Wieder in der Beschaffung. Jetzt strategisch vorausdenken, in dieser extrem ungewissen Zeit, ist äußerst schwierig. Die Lieferketten sind gestört, die Preisanstiege verunsichern viele Menschen. Worauf setzt du jetzt? Wie wirst du dich verhalten? Man kann nur versuchen, ein Ohr an der Masse zu haben, das Bewährte absichern und vielleicht ein bisschen konsolidieren. Wo liegen meine Stärken? Wo kann ich etwas riskieren?

Jede Krise birgt aber auch Chancen für Neues.

Ganz bestimmt. Es hat sich ja schon viel verändert in den letzten sechs Jahren, seit wir an unserem neuen Standort sind. Wir wollen weitere Kundenpotenziale in den westlichen Bundesländern heben und beliefern jetzt auch den Einzelhandel mit. Nicht explizit, eher reaktiv. Es kommen Anfragen, man entwickelt etwas und schaut, in welche Richtung das geht. Dazu kommen die ersten internationalen Beziehungen, der Aufbau des Online-Geschäfts ...

Was ist Ihr persönlicher Wunsch für die Firma im Jubiläumsjahr?

Dass es nicht so chaotisch wird wie 2022 und wir von großen Einbrüchen verschont bleiben. Etwas mehr Planungssicherheit wäre mein Wunsch. Ich hoffe, dass die Preise nicht noch weiter durch die Decke gehen, denn das wirkt sich ja auch auf das Konsumverhalten aus. Wir sind ja eher für die Leckereien zuständig, und da wird jetzt schon überlegt, ob man sich noch das Stück Torte leistet.

Apropos lecker: Was ist denn Ihr Lieblingsaroma?

Unser Kiwi-Topping! Die Vanillen mag ich auch, aber irgendwie hat es mir die Kiwi angetan. Das habe ich auch auf Messen immer am liebsten verkauft.

Hinter den Kulissen



Steffi Bäumes Lieblingsprodukt:

Art.-Nr.: 10108

Kiwi-Topping

Kiwi-Dessertsauce, fruchtig-süß

• Gebindegröße 1,0 kg



Karows feine Rezepte

Quarksahne mit Pfirsich-Maracuja und Joghurt



Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

Quarksahne mit Pfirsich-Maracuja und Joghurt



Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter mit Zucker und der **Vanillepaste** schaumig aufschlagen, die Eier nach und nach zugeben und weiter gut aufschlagen. Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und sieben, anschließend unter die Eimasse melieren. Die Masse in die vorbereitete Form einfüllen, klein geschnittene Pfirsichwürfel darauf verteilen und abbacken.

Backzeit: 25–30 Minuten, Backtemperatur: 170 °C

Schritt 2

Die weiche Butter mit dem Salz und dem Puderzucker mischen, das Vollei zugeben und glatt verrühren. Das Weizenmehl und die gemahlenden Mandeln zugeben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nun ca. 1 cm dick ausrollen, einfrieren und anschließend mit einer groben Reibe zerkleinern. Den geriebenen Teig in die vorbereitete Form leicht andrücken und abbacken.

Backzeit: 25 Minuten, Backtemperatur: 170 °C

Schritt 3

Gelatine einweichen. Den Quark mit dem Puderzucker verrühren, die Sahne zugeben und schaumig aufschlagen. Die Gelatine nun auflösen und mit etwas Quarksahne temperieren, anschließend mit der restliche Quarksahne verrühren. Die Masse in zwei Teile aufteilen und jeweils mit den **Pasten** einzeln abschmecken.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Wasser und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die **Dessertpaste Pfirsich-Maracuja**, **Fruchtsäure**, **Beta-Carotin** und die Gelatine zugeben, verrühren und leicht abkühlen lassen.

Aufbau

Geben Sie die Quarksahne Pfirsich-Maracuja auf den gebackenen Mandel-Mürbeteig, legen Sie den Biskuit auf und verteilen Sie die Quarksahne-Joghurt darauf gleichmäßig. Die Torte in die Kühlung geben und anschließend den Geleeguss aufgießen. Nach Wunsch ausdekorieren.

Zutaten

Biskuit mit Pfirsichen	
Butter, weich	0,095 kg
Zucker	0,095 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,005 kg
Vollei	0,120 kg
Weizenmehl Type 405	0,095 kg
Backpulver	0,005 kg
Pfirsiche aus der Dose, abgetropft	0,090 kg
Gesamt	0,505 kg
Mandel-Mürbeteig	
Butter, weich	0,070 kg
Salz	0,001 kg
Puderzucker	0,035 kg
Vollei	0,020 kg
Mandeln, fein gemahlen	0,015 kg
Weizenmehl Type 405	0,110 kg
Gesamt	0,251 kg
Quarksahne Pfirsich-Maracuja/Joghurt	
Gelatine	0,020 kg
Speisequark, Magerstufe	0,330 kg
Puderzucker	0,160 kg
Sahne	0,650 kg
Karow Joghurt-Paste	0,016 kg
Karow Dessert-Paste Pfirsich-Maracuja	0,020 kg
Gesamt	1,196 kg
Geleeguss	
Gelatine	0,003 kg
Wasser	0,180 kg
Zucker	0,045 kg
Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja	0,010 kg
Karow Fruchtsäure	0,001 kg
Karow Beta-Carotin	0,001 kg
Gesamt	0,240 kg



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

Karow Joghurt-Paste
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

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

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Karows feine Rezepte

Macarons - klein aber fein



Karow Pistazien-Paste

Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbe

Karow Blau Lebensmittelfarbe

Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe

Karow Joghurt-Paste

Karow Premium CL Zitronenpaste fein

Karow Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff

Karow Rot, azofrei

Rezept für ca. 80 Macarons, fertig gefüllt

Macarons - klein aber fein



Zusatzinformation

Die Rezeptur der Ganache lässt sich wunderbar mit Karows verschiedenen **Frucht- und Dessertpasten** veredeln.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Eiweiß mit dem Zucker auf ca. 70 °C erwärmen, anschließend in der Anschlagmaschine so lange aufschlagen, bis die Masse schön cremig steif ist. Die fein gemahlenden Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und zusammen mit der gewünschten **Lebensmittelfarbe** unter den Eischnee melieren. Anschließend die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf eine Silikonmatte dressieren, ca. 2 h anhaften lassen und abbacken.

Backzeit: ca. 10–12 Minuten, Backtemperatur: 160 °C

Schritt 2

Die Sahne jeweils zum Kochen bringen, Butter (falls im Rezept vorhanden) und die gewünschte **Paste** zugeben und über die weiße Kuvertüre gießen. Mit einem Stabmixer emulgieren und aufpassen, dass keine Luft eingearbeitet wird. Zur Stabilisierung die Ganache ca. 12 h abgedeckt in der Kühlung stehen lassen.

Aufbau

Die Hälfte der ausgekühlten Macaron-Schalen drehen und die gewünschte Ganache aufdressieren, anschließend eine zweite Macaron-Schale als Deckel auflegen.

Zutaten

Macaron-Schalen (Grundrezeptur)

Eiweiß	0,400 kg
Zucker	0,420 kg
Mandeln, fein gemahlen	0,460 kg
Puderzucker	0,400 kg

Gesamt 1,680 kg

Zugabeempfehlung Farbstoffe zu o.g. Rezept

Karow Apfelgrün, azofrei	0,014 kg
Karow Blau, azofrei	0,004 kg
Karow Beta-Carotin, azofrei	0,007 kg
Karow Veilchen-Lila, azofrei	0,004 kg
Karow Rot, azofrei	0,014 kg

Ganache Pistazie

Weißer Kuvertüre	0,320 kg
Sahne	0,280 kg
Karow Pistazien-Paste	0,060 kg

Gesamt 0,660 kg

Ganache Joghurt oder Zitrone

Weißer Kuvertüre	0,400 kg
Sahne	0,280 kg
Karow Joghurt-Paste (wahlweise)	0,024 kg
Karow Premium CL Zitronenpaste fein (wahlweise)	0,030 kg
Butter	0,020 kg

Gesamt 0,724 kg



Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Joghurt-Paste
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Zitronenpaste fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10030

Karow Blau Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10015

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

Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10032

Karow Rot, azofrei
Art.-Nr.: 10028

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows feine Rezepte

Erdbeere & Himbeere mit roter Spiegelglasur



Rezept für eine runde Torte mit 26 cm
Erdbeere & Himbeere mit roter Spiegelglasur



Zusatzinformation

Benötigt werden 2 dünne Biskuitböden von 24 cm, die vor dem Backen jeweils mit 0,050 kg TK-Himbeeren belegt werden. Stellen Sie die Chantilly-Creme einen Tag zuvor her und verarbeiten Sie diese direkt aus der Kühlung, die Spiegelglasur ebenfalls am Vortag herstellen. Nach Wunsch können Sie als Abschluss um die Torte einen roten Biskuitstreifen dekorativ anlegen.

Arbeitsschritte

Schritt 1
Gelatine einweichen. Die pürierten Erdbeeren und Himbeeren mit dem Zucker und der **Invertzuckercreme** aufkochen, anschließend die Gelatine darin auflösen und die **Himbeerpaste** zugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen und in einen mit Frischhaltefolie ausgelegten 24er Ring einfüllen und einfrieren.

Schritt 2
Gelatine einweichen. Aus Milch, Eigelb, Zucker, Maisstärke, **Vanillepaste** und Butter einen Pudding kochen, die Gelatine darin auflösen und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die Sahne leicht aufschlagen und unter den Pudding ziehen.

Schritt 3
Wasser mit Zucker und Glukosesirup auf 102 °C aufkochen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend für 24 h in der Kühlung stabilisieren lassen.

Schritt 4
Sahne zum Kochen bringen, über die restlichen Zutaten gießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse für ca. 12 h in der Kühlung stabilisieren lassen, vor Gebrauch aufschlagen.

Aufbau

Einen 26er Ring innen mit Frischhaltefolie eindecken und die Hälfte der Vanillemousse einfüllen. Einen dünnen 24er Biskuitboden einlegen, die Hälfte von der restlichen Mousse einfüllen und den gefrorenen Fruchtgelee einsetzen. Abschließend die restliche Mousse einfüllen und den zweiten dünnen Biskuit auflegen. Die Torte einfrieren und am nächsten Tag aus der Form auf ein Gitter stürzen. Nun mit der Spiegelglasur im gefrorenen Zustand übergießen. Anschließend die aufgeschlagene Chantilly-Creme dekorativ aufdressieren.

Zutaten

Erdbeer-Himbeergelee	
Gelatine	0,011 kg
TK-Erdbeeren, püriert	0,395 kg
TK-Himbeeren, püriert	0,050 kg
Zucker	0,035 kg
Karow Invertzuckercreme	0,050 kg
Karow Dessertpaste Himbeere	0,015 kg
Gesamt	0,556 kg

Vanillemousse	
Gelatine	0,009 kg
Vollmilch 3,5 %	0,295 kg
Eigelb	0,060 kg
Zucker	0,100 kg
Maisstärke	0,020 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,020 kg
Butter	0,020 kg
Sahne	0,410 kg
Gesamt	0,934 kg

Rote Spiegelglasur	
Wasser	0,075 kg
Zucker	0,150 kg
Karow Glukosesirup	0,150 kg
Weißer Kuvertüre	0,150 kg
Gezuckerte Kondensmilch	0,100 kg
Gelatine	0,013 kg
Karow Rot, azofrei	nach Bedarf
Gesamt	0,638 kg

Chantilly-Creme	
Sahne	0,200 kg
Weißer Kuvertüre	0,100 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,008 kg
Kakaobutter	0,010 kg
Gesamt	0,318 kg



Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Glukosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Rot, azofrei
Art.-Nr.: 10028

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Karows feine Rezepte



Focaccia mit Rosmarin

Karow
Bio-Rosmarinextrakt

Focaccia mit Rosmarin



Zusatzinformation

Für diese Rezeptur mit Langzeitführung über Nacht benötigen Sie einen Weizen-Poolish, der tags zuvor hergestellt und in der Kühlung gelagert wird.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Die Hefe in dem Wasser aufschlämmen und das Weizenmehl zugeben. Per Hand oder bei größeren Mengen mit maschineller Hilfe, das Mehl klumpenfrei mit dem Hefewasser verrühren. Den Poolish nun in einen geeigneten Behälter füllen, verschließen und über Nacht in die Kühlung stellen.

Schritt 2

Aus allen Zutaten, inkl. dem Poolish, einen homogenen Teig herstellen, Knetzeit je nach Knetter anpassen, gegebenenfalls immer eine Dehnprobe machen.

Knetzeit: 8 Minuten langsam, 6–8 Minuten schnell,
Teigtemperatur: 22–24 °C, Teigruhe: 2 x 30 Minuten,
zwischendurch den Teig zusammenfalten

Aufarbeitung

Focaccia in gewünschter Größe nach der Teigruhe abwiegen, mit Spannung langstoßen und für 1 h in einer mit Olivenöl geölten Wanne ruhen lassen, anschließend über Nacht kühlstellen. Ca. 2–3 h vor der Aufarbeitung aus der Kühlung nehmen, anschließend leicht andrücken und eckig ziehen. Nach Wunsch Oliven oder getrocknete Tomaten leicht eindrücken, mit etwas Öl bestreichen und mit italienischer Kräutermischung bestreuen. Nach ca. 1 h Gare betriebsüblich abbacken.

Backtemperatur: 230 °C, Backzeit: ca. 15–20 Minuten

Zutaten

Weizenpoolish	
Wasser, ca. 30 °C	2,000 kg
Hefe	0,020 kg
Weizenmehl Type 550	2,200 kg
Gesamt	4,220 kg
Focacciateig	
Weizenpoolish	4,200 kg
Weizenmehl Type 550	5,100 kg
Hartweizengrieß	2,000 kg
Weizenextrudat fein	0,900 kg
Brötchenbackmittel	0,200 kg
Olivenöl	0,400 kg
Karow Bio-Rosmarinextrakt	0,060 kg
Salz	0,240 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	ca. 3,500 kg
Gesamt	16,700 kg



Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Karows

Kunden-Seminarzentrum



Im Zuge des Werksausbaus des Aromenspezialisten Karow in Plauen wurde auch ein neues Kunden-Seminarzentrum eingerichtet.

Bis zu 30 fachkundige Inhaber und Mitarbeiter aus dem backenden Gewerbe können sich bei Karow zu aktuellen Back-Themen informieren und mit der Hilfe fachkundiger Experten ihre betrieblichen Abläufe und Herstellungsprozesse optimieren.

Wenn Sie mehr zum Karow Seminarangebot wissen wollen – einfach **www.karow-aromen.de** anklicken oder die Telefonnummer +49(0)3741 383 25 50 anrufen. Hier erhalten Sie alle gewünschten Informationen für den besten Geschmack Ihrer Backwaren.

Am 10. Januar 2023 fand im neuen Karow Seminarzentrum das erste Fachseminar statt. Unter der Leitung von Jochen Hofmann – Backstubenoptimierer für die Brotherstellung – wurden aktuelle fachliche Tipps und Verfahren rund um die optimale Brotherstellung im Handwerk vorgestellt. Das Karow-Produkt Bio Rosmarin-Extrakt für Baguette-teige war natürlich auch dabei.

Dieses erste Karow Kundenseminar war in kurzer Zeit ausverkauft. Alle Teilnehmer waren bezüglich der fachlichen Inhalte und dem Seminarablauf voll zufrieden. Eine Werksführung mit Mittagssnacks und einer Karow Tortenverkostung schafften einen positiven Seminarrahmen. Viele Teilnehmer wollen gerne wiederkommen.



Produktverzeichnis

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Glukosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Rot, azofrei
Art.-Nr.: 10028

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Joghurt-Paste
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Zitronenpaste fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10030

Karow Blau Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10015

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

Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10032

Karow Rot, azofrei
Art.-Nr.: 10028

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

Karow Joghurt-Paste
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

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

Karow Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA
Art.-Nr.: 10815



Erdbeere & Himbeere
mit roter Spiegelglasur



Macarons



Quarksahne mit Pfirsich-Maracuja und Joghurt



Focaccia mit Rosmarin

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

Sören Röpke

Bäckermeister und
Fachberater

Liudmyla Slynko

Anwendungstechnikerin
Konditorei

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

