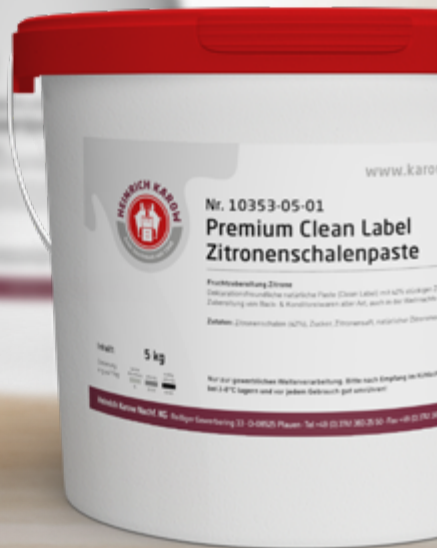




Karow's fijne producten

Voor bakkerijen, banketbakkerijen en
ambachtelijke ijsbereiders



Karow traditie en innovatie

Dames en heren, beste lezers,

Toen ons bedrijf nog jong was, werkte niets zonder direct persoonlijk contact. Het verkoopwerk was intensief, maar is door de jaren ijzersterk gebleken. Met de keuze voor samenwerking op basis van partnerschap heeft creëerde Karow-Aromen haar fundament. De uitwisseling van ervaringen, het cultiveren van de Karow kwaliteit en het onderhouden van persoonlijke contacten hebben altijd een belangrijke rol gespeeld. We zijn daarom erg blij dat we aan het begin van dit jaar een van onze belangrijkste doelen bereikt hebben; Onze gespecialiseerde adviseurs zijn er voor u in heel Duitsland, Benelux, Oostenrijk, Tsjechië, Baltische staten, Ukraine, Japan!

Wat betekent dit voor u? Expertise, ervaring, knowhow en een flinke portie passie voor de zaak – samengevat in één toegankelijke persoon bij u in de buurt. Onze deskundige adviseurs zijn bijna allemaal zelf meester-ambachtslieden en ze kennen de regio's die ze bedienen. Ze werken intern nauw samen en staan in nauw contact met de andere afdelingen in ons bedrijf de gezamenlijke menselijke interactie blijkt de sleutel tot ons en uw succes. Omdat de eisen vraag van klanten naar fijne bakkerijproducten, exquisite zoetwarenproducten en heerlijke desserts stijgt zienderogen, smaak en kleur zijn daarbij alles bepalend! Met de nauwkeurige selectie op herkomst, kwaliteit van de grondstoffen maakt Karow-Aromen een verschil in voedselveiligheid en duurzaamheid! Als derde generatie is een sterk bewustzijn van tradities in combinatie van partnerschap met gevestigde relaties in ons DNA verankerd. Wij koesteren deze waarden! Wij wensen u goede zaken en ontdekken graag wat wij voor u mogen betekenen.

Björn Kaiser

Directeur



Geschiedenis

1945

Oprichting van een groothandel voor bakkerijen en supermarkten in het Vogtland

1948

Start van de productie van aroma's, pasta's en kleurstoffen

1993

Sloop, nieuwbouw en modernisering van de productie- en opslagruimten

2008

60-jarig bedrijfsjubileum, met Marlene Bäume en Björn Kaiser treedt de volgende generatie toe tot het bedrijf.

2016

Verhuizing naar ons nieuwe pand in het industriegebied Reißig in Plauen.

2021

Start webshop, uitbreiding productie, bouw nieuw magazijn, uitbreiding onderzoek/ontwikkeling en kwaliteitsborging.

2022

Ingebruikname Seminarruimte. Eerste seminar onder leiding van dhr. Hofmann zeer goed gewaardeerd. Internationalisering van onze web-winkels.

2023

Karow Aromen viert bedrijfsjubileum en bestaat 75 jaar!

Inhoudsopgave

Clean label producten	4-7
Vanille producten.....	8
Vloeibare aroma's	9-11
Citruspasta's	12
Biologisch assortiment	13
Aroma pasta's	14-15
IJs toppings en pasta's	16-17
Kleurstoffen	18-19
Airbrush	20
Bakingrediënten	21
Eierlikeur producten	22
Onze voorwaarden	23



Clean Label producten

100% van natuurlijke grondstoffen.

Consumenten eisen steeds vaker transparantie en natuurlijkheid van de ingrediënten. Onze **Clean Label producten** overtuigen met een **zuivere ingrediënten declaratie**: ze bevatten een minimum aan toevoegingen (<5%), maar een maximum aan natuurlijke smaak. Want voor onze Clean Label producten gebruiken we alleen natuurlijke aroma's van de gelijknamige vrucht of grondstof. Met het gebruik van Karow Clean Label biedt u uw klanten de **beste smaak én maximale voedselveiligheid**.

Wat maakt Clean Label producten zo bijzonder?

Karow Clean Label producten zijn vrij van:

- gehydrogeneerde vetten
- Aroma's die niet afkomstig zijn van minimaal 95% van de gelijknamige grondstof
- chemisch-synthetische emulgatoren
- chemisch gemodificeerd zetmeel of meel
- Kleurstoffen, conserveringsmiddelen en smaakversterkers
- Zuurteregelaars - behalve het
- citroenzuurzout en calciumcitraat
- Grondstoffen uit genetisch gemodificeerde zaden

Stoffen van natuurlijke oorsprong zijn toegestaan in kleine hoeveelheden:

- Rijsmiddelen zoals wijnsteen (kaliumtartraat) natriumcarbonaat, potas (kaliumcarbonaat), mertshoornzout (ammoniumcarbonaat) en zuurteregelaars GDL (Glucono Delta Lacton)
- stabilisatoren zoals johannesbroodpitmeel, guargom, carrageen, xanthaan, pectine, gom arabisch zuur, cellulose, agar-agar
- ascorbinezuur



De Karow-garantie

Met de Clean Label producten beschikt u gegarandeerd over artikelen gemaakt zonder conserveringsmiddelen, zonder kleurstoffen en alleen met smaakstoffen, waarvan meer dan 95% afkomstig is van de gelijknamige grondstoffen. Deze producten zijn: **echt Clean Label**: de beste smaak én maximale voedselveiligheid!

Premium clean label pasta's

Productnaam	Bestelnr.	Smaakstoffen (van gelijknamige grondstof)	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Premium Clean Label Aardbeien pasta	10304-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Bio Citroenschillen pasta	10800-03-01	100 %	✓	3 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta	10353-19-01 10353-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta FIJN	10354-19-01 10354-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Duindoorn pasta	10303-19-01	zonder aroma's	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Limoenen pasta	10182-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarijnen pasta	10165-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Sinaasappel pasta	10172-23-01 10172-05-01	100 %	✓	1,7 kg 5 kg
Bio Sinaasappelschillen pasta	10802-03-01	100 %	✓	3 kg
Premium Clean Label Tonkabonen pasta	10350-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Bio Vanille pasta	13005-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Vanille pasta	10166-19-01 10166-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg



Clean Label smaken en extracten

Productnaam	Bestelnr.	Smaakstoffen (van gelijknamige grondstof)	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Anijs essence	10105-01-01	100 %	✓	1 kg
Bio Bittere amandelessence	10812-53-01 10812-01-01	100 %	✓	0,2 kg 1 kg
Bio Citroen aroma	10811-01-01	100 %	< 1% Xanthan	1 kg
Citroen olie	10630-11-01	100 %	Geen	1,2 l
Bio Citroenolie	10803-53-01	100 %	Geen	0,2 kg
Rozen essence	10605-02-01	100 %	✓	0,5 kg
Bio Rozemarijn extract op koolzaadolie	10815-09-01	100 %	Geen	0,9 kg
Rum aroma natuurlijk	10556-01-01 10556-10-01	100 %	✓	1 kg 10 kg
Sinaasappelolie	10616-11-01	100 %	Geen	1,2 l
Bio Sinaasappelolie, natuurlijk	10804-53-01	100 %	Geen	0,2 kg
Bourbon Vanille-extract	10530-01-01	100 %	✓	1 kg
Bio Bourbon Vanille-extract	13056-05-01	100 %	✓	5 kg
Vanille-extract (bourbon)	10590-01-01 10590-05-01	100 %	✓	1 kg 5 kg
Vanillepeulen extract	10585-01-01 10585-05-01	100 %	✓	1 kg 5 kg
Bio Vanillestokjes extract	10810-01-01	100 %	✓	1 kg
Vanillestokjes poeder, geëxtraheerd	10900-01-01	100 %	Geen	1 kg

Clean Label Eierlikeur

Productnaam	Bestelnr.	Smaakstoffen (van gelijknamige grondstof)	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Bio Eierlikeur (met bloesemhoning)	10880-02-01	100 %	✓	0,5 l
Eierlikeur klassiek 20% vol.	10702-02-01	100 %	✓	0,5 l
Eierlikeur klassiek 20% vol.	10702-05-01	100 %	✓	5 l

Clean Label kleurende voedingsmiddelen

Productnaam	Bestelnr.	Kleurstoffen (van gelijknamige grondstof)	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Bietensapconcentraat	10051-17-01	100 %	Geen	1,25 kg
Karamelsuikersiroop	10021-17-01	100 %	✓	1,25 kg
Rood fruitconcentraat	10055-02-01	100 %	Geen	0,5 kg
Saffloerpoeder (geel)	10664-51-01	100 %	✓	0,1 kg
Spirulina blauw, poeder	10665-51-01	zonder aroma's	✓	0,1 kg
Wortelsapconcentraat	10059-02-01	100 %	✓	0,5 kg

Clean Label invertsuiker

Productnaam	Bestelnr.	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Invertsuiker crème	10014-07-01 10014-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Bio Invertsuikersiroop	10820-13-01	✓	12,5 kg
Invertsuikersiroop, vloeibaar	10140-07-01 10140-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertsuikersiroop, puur	10141-13-01	✓	12,5 kg



Vanille producten

Vanille aroma's

Alle vanille aroma's zijn ideaal voor het op smaak brengen en afronden van massa's, deeg en zoetwaren.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Vanille aroma	10183-01-01				1 kg
	10183-05-01		✓	10 g	5 kg
	10183-10-01				10 kg
Vanille aroma EXTRA	10188-01-01		✓	3-5 g	1 kg
Vanille aroma, type Vanillepeulen extract	10185-01-01		✓	10 g	1 kg
	10185-05-01				5 kg*
Vanille aroma intens	13083-01-01		✓	3 g	1 kg
Vanille ijspasta	10320-03-01		✓	30 g	3 kg

*Pre order artikel

Natuurlijke vanillearoma's en extracten

Alle natuurlijke vanille producten zijn ideaal om gebak en zoetwaren op smaak te brengen en af te ronden met de verfijnde smaak van vanille.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Vanille aroma natuurlijk	10225-01-01		✓	10-30 g	1 kg
	10225-05-01				5 kg
Vanille aroma, bourbon, natuurlijk	10560-05-01	✓	✓	3-5 g	5 kg
Vanillestokjes extract	10585-01-01	✓	✓	5 g	1 kg
	10585-05-01				5 kg
Vanille-extract	10590-01-01	✓	✓	3 g	1 kg
	10590-05-01				5 kg
Bio Vanille-extract bourbon	13056-05-01	✓	✓	20-50 g	5 kg
Bio Vanille pasta	13005-19-01	✓	✓	8 g	1,5 kg
Premium Clean Label Vanille pasta	10166-19-01	✓	✓	30 g	1,5 kg
	10166-05-01				5 kg
Vanille pasta, natuurlijk	10325-03-01	✓	✓	30 g	3 kg
Vanillestokjes poeder, geëxtraheerd	10900-01-01	✓	✓	Naar recept	1 kg
	10900-10-01				10 kg

Vloeibare Aroma's

U krijgt een onvergelijkbare smaak in uw taarten, desserts, vullingen of in gelei met onze aroma's. We gebruiken alleen zorgvuldig geselecteerde en altijd hoogwaardige grondstoffen. Het resultaat: unieke smaakcomponenten. Bij Karow vindt u de ideale ingrediënten voor producten die inspireren met een intense en luxe smaak beleving.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Aardbeien aroma	10212-01-01			✓	10 g	1 kg
Aardbeien aroma, natuurlijk	10540-01-01		✓	✓	15 g	1 kg
Abrikozen aroma	10006-01-01			✓	20 g	1 kg
Amandel aroma, natuurlijk	10550-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Ananas aroma	10541-01-01		✓	✓	15 g	1 kg
Anijs essence	10105-01-01		✓	✓	5 g	1 kg
Appel aroma	10546-01-01		✓	✓	20 g	1 kg
	10546-10-01					10 kg
Arrak essence	10112-01-01			✓	2 g	1 kg
Bananen aroma, natuurlijk	10542-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Baumkuchen aroma	10205-01-01			✓	10 g	1 kg
Bitter amandel aroma	10202-01-01					1 kg
	10202-05-01			✓	10 g	5 kg
	10202-10-01					10 kg
Bosbessen aroma	10529-17-01		✓	✓	20 g	1,25 kg
Boter aroma	10013-01-01			✓	10 g	1 kg
	10013-05-01					5 kg
Boter aroma, natuurlijk	10558-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Boter crème aroma	10034-01-01			✓	7-8 g	1 kg
Boter vanille aroma	10035-01-01			✓	10 g	1 kg
	10035-05-01					5 kg
Cake-bak aroma	10216-01-01			✓	10 g	1 kg
Cacao aroma	10044-01-01			✓	7-10 g	1 kg
Cheesecake aroma	10206-01-01			✓	10 g	1 kg
Citroen aroma EXTRA	10557-01-01		✓	✓	3-5 g	1 kg
	10222-01-01					1 kg
Citroen aroma, natuurlijk	10222-05-01		✓	✓	10 g	5 kg
	10222-10-01					10 kg

*Aromatiserende bestanddelen

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000g	Colli
Citroen aroma intens	13082-01-01		✓	✓	3 g	1 kg
Crème aroma	10181-17-01			✓	10 g	1,25 kg
Crème aroma, natuurlijk	10552-17-01		✓	✓	10 g	1,25 kg
Frambozen aroma	10192-01-01			✓	10 g	1 kg
Frambozen aroma, natuurlijk	10555-01-01		✓	✓	7-10 g	1 kg
Gistdeeg aroma	10215-01-01			✓	10 g	1 kg
Hazelnoot aroma, natuurlijk	10554-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Kaneel aroma	10211-01-01			✓	10 g	1 kg
Karamel aroma	10009-01-01			✓	10 g	1 kg
Kersen aroma	10003-17-01			✓	20 g	1,25 kg
Kokos aroma	10179-17-01 10179-13-01			✓	10 g	1,25 kg 12,5 kg
Kokos aroma, natuurlijk	10551-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Limoen aroma, natuurlijk	10580-01-01		✓	✓	3 g	1 kg
Mango aroma	10548-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Marsepein aroma	10001-01-01			✓	10 g	1 kg
Mokka aroma	10012-17-01			✓	10 g	1,25 kg
Pepermunt aroma, natuurlijk	10137-01-01		✓	✓	2 g	1 kg
Peren aroma	10218-01-01			✓	10 g	1 kg
Perziken aroma	10538-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Pistache aroma	10008-01-01			✓	10 g	1 kg
Punch aroma	10209-01-01 10209-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg
Rum aroma	10210-01-01 10210-05-01 10210-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Rum aroma, natuurlijk	10556-01-01 10556-10-01	✓	✓	✓	10 g	1 kg 10 kg
Rum aroma intens	13084-01-01			✓	3 g	1 kg
Rum essence	10168-01-01			✓	5 g	1 kg

*Aromatiserende bestanddelen

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000g	Colli
Sauerkirsch aroma, natuurlijk	10547-17-01		✓	✓	10 g	1,25 kg
Sinaasappel aroma, natuurlijk	10549-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Stollen / cassata aroma	10204-01-01 10204-05-01 10204-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Tonkabonen aroma	10217-01-01			✓	8 g	1 kg
Vanille bakaroma	10187-10-01				10 g	10 kg
Vanille aroma	10183-01-01 10183-05-01 10183-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Vanille aroma EXTRA	10188-01-01			✓	3-5 g	1 kg
Vanille aroma intens	13083-01-01			✓	3 g	1 kg
Vanille-aroma, natuurlijk	10225-01-01 10225-05-01		✓	✓	10-30 g	1 kg 5 kg
Vanille aroma, type vanille-extract	10185-01-01 10185-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg**
Vanille-extract bourbon	10530-01-01	✓	✓	✓	3-5 g	1 kg
Vanille-extract	10590-01-01 10590-05-01	✓	✓	✓	3 g	1 kg 5 kg
Vanillestokjes extract	10585-01-01 10585-05-01	✓	✓	✓	5 g	1 kg 5 kg
Waldmeister aroma	10041-01-01			✓	8 g	1 kg
Walnoot aroma	10553-01-01		✓	✓	10 g	1 kg

*Aromatiserende bestanddelen

**Pre order artikel



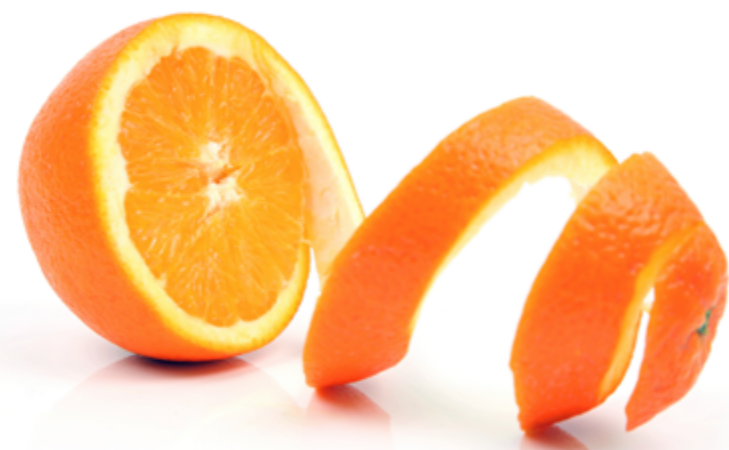
Citrus pasta's



Als u deze pasta's niet kent, heeft u iets gemist! Onze citruspasta's zijn een klassiekers – niet alleen voor de kerstperiode! Of het nu stol, peperkoek, baumkuchen, paaskoekjes of massa's en zoet deeg is: de kleine toevoeging van citroen of sinaasappel maakt van elk koekje een specialiteit. Voor de productie van onze pasta's we gebruiken we de schillen van rijpe Siciliaanse citroenen en sinaasappels. Een echte traktatie!

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabil	Dosering per 1000 g	Colli
Citroenschillen pasta	10160-03-01					3 kg
	10160-05-01		✓	✓	30 g	5 kg
	10160-10-01					10 kg
	10160-39-01					39 kg
Citroenschillen pasta EXTRA FIJN	10170-05-01		✓	✓	30 g	5 kg
	10170-39-01					39 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta	10353-19-01	✓	✓	✓	15-60 g	1,5 kg
	10353-05-01					5 kg
	10353-39-01					39 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta FIJN	10354-19-01	✓	✓	✓	15-60 g	1,5 kg
	10354-05-01					5 kg
Sinaasappel pasta	10196-05-01		✓	✓	30-50 g	5 kg
Premium Clean Label Sinaasappel pasta	10172-23-01	✓	✓	✓	30-50 g	1,7 kg
	10172-05-01					5 kg
Sinaasappelschillen pasta	10197-03-01					3 kg
	10197-05-01		✓	✓	30 g	5 kg
	10197-10-01					10 kg

*Aromatiserende bestanddelen



Biologisch assortiment



DE-ÖKO-001

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabil	Dosering per 1000 g	Colli
Bio Bitter amandelessence	10812-53-01	✓	✓	✓	20-50 g	0,2l
	10812-01-01					1l
Bio Bourbon Vanille-extract	13056-05-01	✓	✓	✓	20-50 g	5 kg
Bio Citroen aroma	10811-01-01	✓	✓	✓	5-8 g	1 kg
Bio Citroenolie, natuurlijk	10803-53-01	✓	✓	✓	1 g	0,2kg
Bio Citroenschillen pasta	10800-03-01	✓	✓	✓	30 g	3 kg
Bio Eierlikeur met bloesemhoning	10880-02-01	✓	✓	✓	Naar recept	0,5l
Bio Invertsuikersiroop, vloeibaar	10820-13-01	✓	✓	✓	Naar recept	12,5 kg
Bio Kurkuma extract	10813-55-01	✓	✓	✓	Naar recept	0,4 kg
Bio Rozemarijnextract op koolzaadolie	10815-09-01	✓	✓	✓	3-5 g	0,9 kg
Bio Sinaasappelolie, natuurlijk	10804-53-01	✓	✓	✓	1 g	0,2 kg
Bio Sinaasappelschillen pasta	10802-03-01	✓	✓	✓	30 g	3 kg
Bio Vanille pasta	13005-19-01	✓	✓	✓	8 g	1,5 kg
Bio Vanillestokjes extract	10810-01-01	✓	✓	✓	8 g	1 kg

*Aromatiserende bestanddelen



Aroma pasta's

Onvergelijkbare smaak, hoog fruitgehalte en vrij van kleurstoffen: onze pasta's zijn niet alleen heel gemakkelijk te declareren, ze zijn ook de ideale ingrediënten voor de productie van hoogwaardige zoetwaren. Vooral de Dessertpasta's worden gekenmerkt door hun natuurlijke geur en smaak ideaal voor het op smaak brengen van room, crèmes en vullingen.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Aardbeien pasta	10163-19-01 10163-05-01			✓	30-50 g	1,5 kg 5 kg
Dessertpasta Aardbei	10175-19-01		✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Premium Clean Label Aardbeien pasta	10304-19-01	✓	✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Dessertpasta Ananas	10161-19-01		✓	✓	30-50 g	1,5 kg
Dessertpasta Appel	10355-19-01		✓	✓	30-50 g	1,5 kg
Dessertpasta Bananen	10162-19-01		✓	✓	30-50 g	1,5 kg
Dessertpasta Bosbessen	10171-19-01		✓	✓	30-50 g	1,5 kg
Cappuccino crème pasta	10219-17-01			✓	10-30 g	1,25 kg
Dessertpasta Cassis	10169-19-01		✓	✓	30-50 g	1,5 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta	10353-19-01 10353-05-01	✓	✓	✓	15-60 g	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Citroenschillen FIJN	10354-19-01 10354-05-01	✓	✓	✓	15-60 g	1,5 kg 5 kg
Eierlikeur/ advocaat pasta	10390-22-01 10390-03-01		✓	✓	40-60 g	1,4 kg 3 kg
Frambozen pasta	10164-19-01			✓	30-50 g	1,5 kg
Dessertpasta Frambozen	10176-19-01		✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Premium Clean Label Duindoorn pasta	10303-19-01	✓	✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Joghurt pasta	10178-11-01			✓	20-60 g	1,2 kg

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Karamel pasta	10394-19-01		✓	✓	30 g	1,5 kg
Dessertpasta Kersen	10174-19-01		✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Patisserie pasta Kirschwasser 50 % vol.	10392-11-01			✓	naar recept	1,2 kg
Premium Clean Label Limettenpaste	10182-19-01	✓	✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarijnen pasta	10165-19-01	✓	✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Dessertpasta Mango	10180-19-01		✓	✓	20-60 g	1,5 kg
Patisserie pasta Marc de Champagne 50 % vol.	10391-11-01			✓	naar recept	1,2 kg
Noten pasta	10395-11-01			✓	60-80 g	1,2 kg
Dessertpasta Peperkoekkruiden of gingerbread	10356-19-01		✓	✓	10-30 g	1,5 kg
Dessertpasta Perzik- passievrucht	10167-19-01		✓	✓	30-60 g	1,5 kg
Pistache pasta	10396-11-01		✓	✓	80-100 g	1,2 kg
Patisserie pasta Rum, natuurlijk	10352-11-01		✓	✓	40-60 g	1,2 kg
Premium Clean Label Sinaasappel pasta	10172-23-01 10172-05-01	✓	✓	✓	30-50 g	1,7 kg 5 kg
Premium Clean Label Tonkabonen pasta	10350-19-01	✓	✓	✓	Desserts max. 8 g, Bakkerijproducten max. 20 g	1,5 kg
Premium Clean Label Vanille pasta	10166-19-01 10166-05-01	✓	✓	✓	30 g	1,5 kg 5 kg
Vlierbloesem pasta	10177-19-01		✓	✓	30-60 g	1,5 kg

*Aromatiserende bestanddelen



Ijs toppings en pasta's

Ijs toppings

De blikvanger op elke ijscoupe: Karow's toppings. Of het nu als decoratie op slagroom of de ijscoupe gaat er zijn geen grenzen aan creativiteit met onze toppings. Zelfs uw taarten en desserts krijgen net dat beetje extra met Karow's toppings.

Productnaam	Bestelnr.	Omschrijving	Colli
Amarena topping	10100-01-01	Intense rode kleur Snaak zoet zure kersen	1 kg
Aardbeien topping	10104-01-01 10104-07-01	Aardbeien rode kleur Smaak fris zoete aardbeien	1 kg 7 kg
Blauwe Curaçao topping	10101-01-01	Hemelsblauwe kleur Smaak zoet citroenachtig	1 kg
Bosbessen topping	10102-01-01	Intens rode kleur Smaak rijpe zoete bosbessen	1 kg
Chocolade topping	11008-01-01	Donkere chocolade kleur Intense chocolade smaak	1 kg
Crème-karamel topping	10116-01-01	Roomachtige karamelsmaak	1 kg
Frambozen topping	10103-01-01	Frambozen rode kleur Smaak zoet frise framboos	1 kg
Karamel topping	10111-01-01	Donkere karamelkleur Intense karamel smaak	1 kg
Kiwi topping	10108-01-01	Intense groene kleur Smaak zoet zure kiwi	1 kg
Tropisch topping	10107-01-01	Intense gele kleur Smaak zoet tropisch	1 kg

Sahne süß

Karow's Sahne süß is een specialiteit gemaakt naar eigen recept in Karow's bewezen kwaliteit. Met een vleugje Sahne süß verrijkt u, uw slagroom met de elegante smaak van bourbon vanille.

Productnaam	Bestelnr.	Dosering per 1000 g	Colli
Sahne süß met Bourbon vanille	10144-01-01	30-50 g	1 kg

Ijs bindmiddel

Productnaam	Bestelnr.	Omschrijving	Dosering per 1000 g	Colli
Karowsan Ijs bindmiddel	12002-05-01	guarpitmeel	2-4 g tot 1l ijsmix	5 kg

Ijspasta's

Uitstekend geschikt voor de productie van room – en softijs: Als smaakversterker in combinatie met vers fruit of als pure smaakmaker. Met onze Karow's ijspasta's bereikt u altijd een verfijnde natuurlijke smaak. **Karow's natuurlijke aromapasta's zijn door het hoge fruit aandeel bijzonder geschikt voor het bereiden van ijs. U vindt deze op pagina 14 – 15.**

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Aardbeien vruchtenpasta	10339-03-01		✓	✓	30-60 g	3 kg
Eierlikeur, advocaat pasta	10390-22-01 10390-03-01		✓	✓	40-60 g	1,4 kg 3 kg
Frambozen vruchtenpasta	10332-03-01		✓	✓	30-60 g	3 kg
Kersen vruchtenpasta	10340-03-01		✓	✓	30-60 g	3 kg
Vanille pasta, natuurlijk	10325-03-01	✓	✓	✓	30 g	3 kg
Vanille ijspasta	10320-03-01			✓	30 g	3 kg
Waldmeister ijspasta	10300-03-01			✓	30 g	3 kg

Fruitzuur

Productnaam	Bestelnr.	CL	Dosering per 1000 g	Colli
Fruitzuur, puur	10005-01-01 10005-03-01 10005-10-01		2-4 g	1 kg 3 kg 10 kg

*Aromatiserende bestanddelen



Kleurstoffen



Kleurstoffen voor voedingsmiddelen - bevat azo

Al decennia kwaliteit op het gebied van kleurstoffen: dat is waar de naam Heinrich Karow voor staat. Of het nu gaat om crèmes, roomdesserts, ijs, gelei of airbrush onze kleurstoffen zijn geschikt voor elke toepassing. Onze kleurstoffen zijn een specialiteit: extracten van planten geven producten een speciaal tintje, natuurlijke kleurstoffen vergemakkelijken de ingrediënten declaratie op uw etiketten.

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	kleurstof / E-nummer	Colli
Aardbeien rood	vloeistof	10023-01-01	E 122 + E 102	1 kg
Citroen geel	vloeistof	10018-01-01	E 102	1 kg
Eigeel geel	vloeistof	10019-01-01	E 102 + E 122	1 kg
Frambozen rood	vloeistof	10033-01-01	E 122	1 kg
Groen	vloeistof	10020-02-01	E 102 + E 131	0,5 kg
Kersen rood	vloeistof	10042-01-01	E 122 + E 102	1 kg
Oranje	vloeistof	10022-02-01	E 102 + E 122	0,5 kg

Alleen voor de bereiding van voeding in overeenstemming met Verordening (EG) 1333/2008. EG-VO 1333/2008 Artikel 24 - Bijlage V vereist een aanvullende informatie voor de etikettering van: Kleurstoffen in voedingsmiddelen (... kunnen activiteit en aandacht van kinderen beïnvloeden).

Kleurstoffen voor voedingsmiddelen - azo-vrij - vloeibaar

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	kleurstof / E-nummer	Colli
Aardbeien rood briljant	vloeistof	10031-02-01	E 120	0,5 kg
Appel groen	vloeistof	10030-02-01	E 100 + E 131	0,5 kg
Beta-caroteen	vloeistof	10050-02-01	E 160	0,5 kg
Blauw	vloeistof	10015-02-01	E 131	0,5 kg
Couleur bruin	vloeistof	10016-01-01	E 150c	0,5 kg
Rood	vloeistof	10028-02-01	E 120	0,5 kg
Violet paars	vloeistof	10032-02-01	E 120 + E 131	0,5 kg
Vruchten rood	vloeistof	10027-02-01	Echt karmijn E120	0,5 kg
Zonnen geel	vloeistof	10029-02-01	E 100	0,5 kg

Voor de bereiding van voedsel in overeenstemming met Verordening (EG) 1333/2008 (maximale hoeveelheid vaststelling en identificatie = aangifte).

Kleurstoffen voor voedingsmiddelen - azo-vrij - poeder

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	kleurstof / E-nummer	Colli
Carbon zwart	poeder	10654-51-01 10654-02-01	E 153	0,1 kg 0,5 kg
Goudgeel	poeder	10650-51-01	E 100	0,1 kg
Hemelsblauw	granulaat	10655-51-01	E 131	0,1 kg
Purper rood	poeder	10653-51-01	E 120	0,1 kg

In olie oplosbare kleurstoffen - azo-vrij

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	kleurstof / E-nummer	Colli
Blauw	poeder	10683-51-01	E 133c	0,1 kg
Geel	vloeistof	10680-52-01	E 160a	0,120 kg
Groen	lobbig	10684-52-01	E 160a + E 133 + E 120	0,120 kg
Rood	vloeistof	10681-52-01	E 120	0,120 kg

Kleurende voedingsmiddelen

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	CL	Dosering per 1000 g	Colli
Bietensapconcentraat	vloeistof	10051-17-01	✓	1-3 g	1,25 kg
Karamel siroop	vloeistof	10021-17-01	✓	naar recept	1,25 kg
Kurkuma extract	vloeistof	10058-02-01		1,5-3 g	0,5 kg
Paprika extract	vloeistof	10060-02-01		1-3 g	0,5 kg
Perengroen plantenextract	vloeistof	10057-02-01		1-3 g	0,5 kg
Rood fruitconcentraat	vloeistof	10055-02-01	✓	0,5-1 g	0,5 kg
Saffloer extract	vloeistof	10056-02-01		0,5-1 g	0,5 kg
Saffloer poeder	poeder	10664-51-01	✓	0,2-1 g	0,1 kg
Spirulina blauw	poeder	10665-51-01	✓	afhankelijk van de toepassing	0,1 kg
Wortelsapconcentraat	vloeistof	10059-02-01	✓	afhankelijk van de toepassing	0,5 kg

Kleurstoffen worden gebruikt voor de natuurlijke kleuring van alle bakkerij-, ijs- en zoetwaren producten. Vanwege hun natuurlijke oorsprong zijn het wettelijk geen kleurstoffen. De Dosering is laag en daarom zuinig in het gebruik. Declaratieaanbeveling: „Kleurstof“ (... naam) Volgens de „Guidance notes on the classification of the food extracts with colouring properties“ van 29 november 2013

Airbrush - Toepassingstips



Kleurstof voor levensmiddelen

azo-vrij

- Appelgroen nr. 10030-02-01
- Beta-caroteen nr. 10050-02-01
- Blauw nr. 10015-02-01
- Couleur bruin nr. 10016-01-01
- Rood nr. 10028-02-01
- Violet-paars nr. 10032-02-01
- Vruchten rood nr. 10027-02-01
- Zonnen geel nr. 10029-02-01

azo-houdend (onverdund spuitbaar)

- Aardbeien rood 10023-01-01
- Citroengeel nr. 10018-01-01
- Eigeel geel nr. 10019-01-01
- Frambozen Rood Nr. 10033-01-01
- Groen nr. 10020-02-01
- Kersenrood nr. 10042-01-01
- Oranje nr. 10022-02-01

Kleurende voedingsmiddelen

Vanwege hun consistentie moeten ze gedeeltelijk worden verdund met alcohol (niet meer dan 65% vol., kleur coaguleert of vlokt uit als het alcoholgehalte hoger is) of water. Bietensapconcentraat nr. 10051-17-01, paprika-extract nr. 10060-02-01 en perengroen plantenextract nr. 10057-02-01 kunnen hun eigen smaak hebben, hiermee moet rekening worden gehouden bij het aanbrengen van de kleuren.

verdunnen met alcohol of water

- Bietensapconcentraat nr. 10051-17-01
- Karamelsiroop nr. 10021-17-01
- Kurkuma-extract nr. 10058-02-01
- **Waarschuwing!** Pas op met alcohol, dikt in!
- Paprika extract nr. 10060-02-01
- Perengroen plantenextract nr. 10057-02-01
- **Waarschuwing!** Pas op met alcohol, dikt in!
- Wortelsapconcentraat nr. 10059-02-01.

kan onverdund gebruikt worden

- Rood fruitconcentraat nr. 10055-02-01 met Karow's fruitzuur nr. 10005-01-01 om de gewenste rode tint te krijgen.
- Saffloerextract nr. 10056-02-01



Bakingrediënten

Invertsuiker, glucose- en suikerbietensiroop

Productnaam	Bestelnr.	CL	Colli
Bietensiroop	13003-12-01		12 kg
Glucose siroop	12791-13-01		12,5 kg
Glucose siroop 43°	10025-04-01		4 kg
Invertsuiker crème	10014-07-01 10014-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertsuikersiroop, donker	10141-13-01	✓	12,5 kg
Invertsuikersiroop	10140-07-01 10140-13-01	✓	7 kg 12,5 kg

In gebakken producten verhoogt invertsuikerstroop de bruining van korst en kruim en draagt positief bij aan het typische aroma van vers gebakken bakkerij producten. Invertsuikersiroop bindt het water in de te bakken producten en verbetert de vochtigheid in bakkerij producten, gebak, vullingen en massa's.

Conserveermiddelen

Productnaam	Bestelnr.	Natuurlijk*	Colli
Karowinol conserveermiddel	10024-01-01	Toepassen vlg EU verordening, vermeldingsplicht	1 kg

Siroop

Productnaam	Bestelnr.	Dosering per 1000 g	Colli
Aardbeien siroop	10448-07-01	1:5	7 kg
Citroenen siroop	10447-07-01	1:5	7 kg
Frambozen siroop	10453-07-01	1:5	7 kg
Passievrucht siroop	10452-07-01	1:5	7 kg
Waldmeister siroop	10440-07-01	1:5	7 kg

*Aromatiserende bestanddelen

Eierlikeur / advocaat

Eierlikeur / advocaat

Karow's eierlikeur is een specialiteit gemaakt naar traditioneel familie recept in bewezen Karow kwaliteit. Gebruik de eierlikeur, eventueel in de vorm van eierlikeurgel, om fijne zoetwaren te bereiden.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Colli
Eierlikeur/advocaat familie recept	10700-02-01	✓	0,5l
Eierlikeur/advocaat familie recept	10702-05-01	✓	5l

Productnaam	Bestelnr.	CL	Colli
Eierlikeur GEL	10704-05-01		5l
	10704-10-01		10l

Eierlikeur met
notencrème



Liefer- und Zahlungsbedingungen



gültig ab 01.01.2020

1. Geltungsbereich: Alle Aufträge werden von uns nur aufgrund nachstehender Bedingungen angenommen und ausgeführt. Entgegenstehende Bedingungen haben keine Gültigkeit. Durch das Erteilen von Aufträgen erkennt der Besteller diese Bedingungen an.

2. Erfüllungsort: Der Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Plauen. Als Gerichtsstand für beide Teile gilt das Amtsgericht Plauen ohne Rücksicht auf die Höhe des Streitwertes. Grundlage aller Geschäftsbeziehungen ist deutsches Recht.

3. Angebote sind, wenn nicht anders vereinbart, freibleibend.

4. Lieferung erfolgt ab einem Warengewicht von 100 kg frei Haus innerhalb Deutschland. Zusätzlich Zusatzleistung: Inselzustellung; Express-Service; etc.; Endkunden werden nur gegen Vorkasse oder Nachnahme beliefert.

5. Etwaige Reklamationen werden nur innerhalb von 8 Tagen nach Empfang der Ware berücksichtigt.

6. Unsere Rechnungen sind immer mit Vorkasse fällig. Abweichende Regelungen sind jederzeit und individuell möglich. Bei einem Warenwert über 150 € gewähren wir 2 % Skonto, sofern nicht ausdrücklich Nettopreise vereinbart sind. Wir behalten uns vor, vom Fälligkeitstage an Fälligkeitszinsen in Höhe von 8 Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu berechnen.

7. Zahlungen haben nur Gültigkeit, wenn sie direkt an Heinrich Karow Nachf. KG oder auf deren Bankkonto geleistet werden. Es werden keine Schecks und Wechsel als Zahlungsmittel akzeptiert!

8. Abzüge irgendwelcher Art, welche nicht ausdrücklich vereinbart und von Heinrich Karow Nachf. KG bestätigt sind, sind unzulässig.

9. Eigentumsvorbehalt Eigentum von Heinrich Karow Nachf. KG bleibt die Ware bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises. Vor der vollen Bezahlung des Kaufpreises darf der Käufer die Ware weder verpfänden noch zur Sicherung übereignen, noch anders als im ordnungsmäßigen Geschäftsgange weiter veräußern. Der Käufer tritt Zug um Zug gegen den Empfang der Ware von vornherein alle für ihn im Falle der Weiterveräußerung entstehenden Forderungen gegen seine eigenen Abnehmer an Heinrich Karow Nachf. KG in der Höhe seiner dann noch gegenüber Heinrich Karow Nachf. KG bestehende Preisschuld ab.

10. Alle Vereinbarungen der Verkäufer bedürfen der schriftlichen Bestätigung von Heinrich Karow Nachf. KG.

11. Höhere Gewalt, wie z.B. Krieg, Verfügung von hoher Hand, Blockade, Feuer, Epidemien, Pandemien, Betriebsstörungen in der Heinrich Karow Nachf. KG oder ihrer Unterpelieferanten, Verkehrsstockungen, Behinderung der Rohstoffbeschaffung, ferner Verschiebung der Vertragsgrundlage, z.B. durch Währungsabwertung oder Rohstoffverteuerung, berechtigt Heinrich Karow Nachf. KG. entweder die Lieferung der Ware um die Zeit der Dauer des hindernden Ereignisses hinauszuschieben, oder vereinbarte Preise um nachweislich eingetretene Mehrkosten zu erhöhen oder vom Vertrag zurückzutreten, während der Käufer berechtigt ist, wenn er Lieferungsverzögerung oder Mehrkostenrechnung ablehnt, seinerseits vom Verträge zurückzutreten.

12. Bei Versand und Transport trägt der Käufer die Kosten, soweit nichts anderes vereinbart ist. Die Wahl der Versandart bleibt, sofern der Käufer

nichts besonderes ausdrücklich vorgeschrieben hat, uns überlassen. Versand und Transport erfolgen auf Gefahr des Bestellers. Jede Lieferung wird gegen Transportschaden versichert. Die Prämie wird dem Käufer anteilig in Rechnung gestellt. Bei festgestellten Transportschäden oder Fehlmengen sind unverzüglich entsprechende Bescheinigungen vom beauftragtem Speditionsunternehmen vorzulegen.

13. Abweichungen von diesen Bedingungen und Vereinbarungen der Verkäufer bedürfen zu ihrer Gültigkeit der schriftlichen Zustimmung der Heinrich Karow Nachf. KG.

14. Die Unwirksamkeit einer einzelnen Bestimmung dieser allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen.

15. Bei der Unsicherheit der Marktentwicklung gelten die Preise unserer Angebote und Lieferverträge auf Abruf vorbehaltlich dementsprechender Beschaffungsmöglichkeiten der Rohstoffe am Liefertage

16. Datenschutzhinweis der Heinrich Karow Nachf. KG: Informationen zur Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten finden Sie auf unserer Homepage unter der unter der Rubrik **Datenschutz**.

17. Widerrufsrecht / Widerrufsbelehrung: Sie haben das Recht, binnen 14 Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage ab dem Tag an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Ware / die letzte Ware (bei Teillieferungen) in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns, der Firma Heinrich Karow Nachf. KG, Reißiger Gewerbering 33, D-08525 Plauen mittels einer eindeutigen Erklärung (zum Beispiel ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Ein einfaches Zurücksenden der Ware genügt nicht. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden. Wir werden Ihnen den Eingang Ihres Widerrufs auf einem dauerhaften Datenträger bestätigen. **Bitte informieren Sie uns im Falle eines Widerrufs rechtzeitig, bevor Sie Waren an uns zurück schicken.**

Widerrufsfolgen: Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrages bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir das selbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet. Sie haben die Ware unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen 14 Tagen ab dem Tag an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrages unterrichten an die Firma Heinrich Karow Nachf. KG, Reißiger Gewerbering 33, D-08525 Plauen zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von 14 Tagen absenden. Sie tragen die Kosten der Rücksendung der Ware. Wenn die Ware nicht mit der Post zurückgesandt werden kann, schätzen wir die entstehenden Rücksendekosten auf 60,00 €.

Heinrich Karow Nachf. KG

Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen
Tel.: +49 (0) 3741 383 25 50 · info@karow-aromen.de

Status: 01/2025

Heerlijke bakideeën

Vindt u op:

www.karow-aromen.de/Rezepte



Cassis taart met krokante bodem



Fijne Frambozentaart met witte chocolade mousse



Wortel-mandarijn taart

Onze

meesterbakker

Sören en zijn team

hebben speciaal

voor u deze

exclusieve recepten

ontwikkeld.

Sören Röpke

Meesterbakker en
deskundig adviseur

Liudmyla Slynko

Patissier en baktechnisch
adviseur

Exclusieve vertegenwoordiging Benelux
voor Karow-Aromen:

Natural Flavour Company

Marie-José Janssen

Paddestoelenlaan 69 · 3903 GE Veenendaal

Tel.: +31 (0) 630 330 133 · info@naturalflavourcompany.nl

www.karow-aromen.nl

Heinrich Karow Nachf. KG

Reißiger Gewerbering 33 · D-08525 Plauen

Tel.: +49 (0) 3741 383 25 · info@karow-aromen.de

www.karow-aromen.de

