Karow's fijne producten

Voor bakkerijen, banketbakkerijen en ambachtelijke ijsbereiders

heinrich.karow

Karow traditie en innovatie

Dames en heren, beste lezers,

Stilstand is voor ons nooit een optie geweest. Wat ooit begon met korte lijnen, persoonlijk contact en veel handwerk, heeft zich door de jaren heen voortdurend ontwikkeld. Altijd met de ambitie om kwaliteit, betrouwbaarheid en partnerschap met elkaar te verbinden. Dit karakteriseert ons tot op de dag van vandaag.

Er is de afgelopen jaren veel gebeurd. Ons team is bijna verdubbeld, de eisen zijn toegenomen en ook onze structuren moesten gelijke tred houden met deze ontwikkeling. Belangrijke mijlpaal hierin is ons nieuwe magazijn in Plauen. Meer ruimte, duidelijkere processen en betere omstandigheden voor opslag, verzending en afhaling zorgen voor een merkbare ontlasting in het dagelijks werk en geven ons tegelijkertijd de ruimte om ons in het huidige gebouw nog sterker te concentreren op datgene waar we het beste in zijn. Ontwikkelen van kwalitatief hoogwaardige producten. Groei betekent voor ons echter meer dan alleen extra vierkante meters. Het betekent verantwoordelijkheid ten opzichte van onze medewerkers, onze partners en onze klanten. Daarom blijven we inzetten op goed op elkaar ingespeelde teams, duidelijke processen en persoonlijke uitwisseling, zowel intern als extern. Want uiteindelijk zijn het de mensen die de processen tot leven brengen en kwaliteit mogelijk maken.

Tegelijkertijd richten we onze blik op de toekomst. We willen onze exportactiviteiten in de toekomst doelgericht uitbreiden en nieuwe markten aanboren. Met ervaring, knowhow en passie voor goed vakmanschap leggen we de basis om onze producten ook over de regionale grenzen heen succesvol te positioneren. Met deze ontwikkelingen blijven we trouw aan onszelf: nuchter, op basis van partnerschap en open voor vernieuwing. We kijken ernaar uit om deze weg ook dit jaar samen met u verder te bewandelen.

Met de beste wensen voor een succesvol jaar.

Met vriendelijke groeten,

Ihr Björn Kaiser
Directeur

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**

Geschiedenis

1945
Oprichting van een groothandel voor bakkerijen en super-markten 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!

2025
De vestiging wordt uitgebreid met een nieuwe productiehal, die in 2026 klaar zal zijn.

2026
Ingebruikname van het nieuwe magazijn.

Clean Label producten

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

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.**

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
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	10354-05-01	100 %	✓	5 kg
Premium Clean Label Duindoorn pasta	10303-19-01	Geen	✓	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 10172-39-01	100 %	✓	1,7 kg 5 kg 39kg***
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 5kg

* Aromatiserende bestanddelen ** Pre order artikel *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

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**
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 Vanille aroma	13094-01-01	100 %	Geen	1 kg***
Bio Vanillepeulen extract	10810-01-01	100 %	✓	1 kg
Vanillepeulen 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 (gemaakt van de gelijknamige grondstof) **
Spirulina blauw, poeder	10665-51-01	Geen	✓	0,1 kg**
Wortelsapconcentraat	10059-02-01 10059-05-01	100 %	✓	0,5 kg** 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	10140-13-01	✓	12,5 kg
Invertsuikersiroop, puur **Seizoensartikelen van augustus tot december**	10141-13-01	✓	12,5 kg

* Aromatiserende bestanddelen ** Pre order artikel *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

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 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, type Vanillepeulen extract	10185-01-01 10185-05-01		✓	10 g	1 kg 5 kg**
Vanille aroma intens	13083-01-01		✓	3 g	1 kg
Vanille ijspasta	10320-03-01		✓	30 g	3 kg

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 natuurlijke smaak van vanille.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Bourbon Vanille-extract	10530-01-01	✓	✓	3 – 5 g	1 kg
Vanille aroma natuurlijk	10225-01-01 10225-05-01		✓	10 – 30 g	1 kg 5 kg
Bourbon, natuurlijk Vanille aroma	10560-05-01	✓	✓	3 – 5 g	5 kg
Vanillestokjes extract	10585-01-01 10585-05-01	✓	✓	5 g	1 kg 5 kg
Vanille-extract	10590-01-01 10590-05-01	✓	✓	3 g	1 kg 5 kg
Bio **bourbon** Vanille-extract	13056-05-01	✓	✓	20 – 50 g	5 kg
Bio Vanille aroma	13094-01-01	✓	✓	30 – 60 g	1 kg***
Bio Vanille pasta	13005-19-01	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Bio Vanillestokjes extract	10810-01-01	✓	✓	8 g	1 kg
Premium Clean Label Vanille pasta	10166-19-01 10166-05-01	✓	✓	30 g	1,5 kg 5 kg
Natuurlijk Vanille pasta	10325-03-01	✓	✓	30 g	3 kg
Vanillepeulen poeder, geëxtraheerd	10900-01-01 10900-10-01	✓	✓	Naar recept	1 kg** 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 10212-05-01			✓	10 g	1 kg 5kg***
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 10546-10-01		✓	✓	20 g	1 kg 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 10202-05-01 10202-10-01			✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg
Bosbessen aroma	10529-17-01		✓	✓	20 g	1,25 kg
Boter aroma	10013-01-01 10013-05-01			✓	10 g	1 kg 5 kg
Boter aroma, natuurlijk	10558-01-01		✓	✓	10 g	1 kg
Boter crème aroma	10034-01-01 10034-05-01			✓	7-8 g	1 kg 5 kg
Boter vanille aroma	10035-01-01 10035-05-01			✓	10 g	1 kg 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
Citroen aroma, natuurlijk	10222-01-01 10222-05-01 10222-10-01		✓	✓	10 g	1 kg 5 kg 10 kg

* Aromatiserende bestanddelen ** Pre order artikel *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	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
Extra aardbeienaroma	13096-01-01		✓	✓	20 g	1 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

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Rum essence	10168-01-01			✓	5 g	1 kg
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
Natuurlijk bourbon Vanille aroma	10560-05-01		✓	✓	3 – 5 g	5 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***
Bourbon Vanille-extract	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 *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

Citrus pasta's

Wie deze pasta's niet kent, heeft iets gemist! Onze Citrus pasta's zijn een klassieker – niet alleen voor de kerstperiode! Of het nu gaat om stollen, peperkoek, baumkuchen, paasgebak of deegmixen en zoete deegsoorten: een klein beetje citroen of sinaasappel maakt van elk gebakje een specialiteit. Voor de bereiding van onze pasta's gebruiken we de schillen van rijpe Siciliaanse citroenen en sinaasappels. Een echte lekkernij!

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Citroenschillen pasta	10160-03-01 10160-05-01 10160-10-01 10160-39-01		✓	✓	30 g	3 kg 5 kg 10 kg 39 kg
Citroenschillen pasta EXTRA FIJN	10170-05-01 10170-39-01		✓	✓	30 g	5 kg 39 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta	10353-19-01 10353-05-01 10353-39-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	1,5 kg 5 kg 39 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta FIJN	10354-05-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	5 kg
Sinaasappel pasta	10196-05-01		✓	✓	30 – 50 g	5 kg
Premium Clean Label Sinaasappel pasta	10172-23-01 10172-05-01 10172-39-01	✓	✓	✓	30 – 50 g	1,7 kg 5 kg 39kg***
Sinaasappelschillen pasta	10197-03-01 10197-05-01 10197-10-01		✓	✓	30 g	3 kg 5 kg 10 kg
Sinaasappelschillen pasta **Seizoensartikelen van september tot december**	10197-40-01		✓	✓	30 g	40 kg**

Biologisch assortiment

DE-ÖKO-001

Productnaam	Bestelnr.	CL	Natuurlijk*	Bakstabiel	Dosering per 1000 g	Colli
Bio Bitter amandelessence	10812-53-01 10812-01-01	✓	✓	✓	20 – 50 g	0,2 l 1 l
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	✓	✓	✓	0,3 – 1,5 g	0,2 kg
Bio Citroenschillen pasta	10800-03-01	✓	✓	✓	30 g	3 kg
Bio Eierlikeur met bloesemhoning	10880-02-01	✓	✓	✓	Naar recept	0,5 l
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	✓	✓	✓	0,3 – 1,5 g	0,2 kg
Bio Sinaasappelschillen pasta	10802-03-01	✓	✓	✓	30 – 50 g	3 kg
Bio Vanille pasta	13005-19-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1,5 kg
Bio Vanille aroma	13094-01-01	✓	✓	✓	30 – 60 g	1 kg**
Bio Vanillestokjes extract	10810-01-01	✓	✓	✓	5 – 8 g	1 kg

* Aromatiserende bestanddelen ** Pre order artikel *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

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, vullingen en ijs.

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
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	10354-05-01	✓	✓	✓	15 – 60 g	5 kg
Eierlikeur/ advocaat pasta	10390-17-01 10390-03-01		✓	✓	40 – 60 g	1,25 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 10172-39-01	✓	✓	✓	30 – 50 g	1,7 kg 5 kg 39kg
Premium Clean Label Tonkabonen pasta	10350-19-01	✓	✓	✓	3 – 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 ** Pre order artikel *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

IJs toppings en pasta's

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. Gemaakt met hoogwaardige natuurlijke aroma's en zonder kleurstoffen en conserveringsmiddelen.

Alle toppings kunnen puur worden gebruikt. (warm en koud)

Productnaam	Bestelnr.	Colli
Blauwe Curaçao topping	10101-01-01	1 kg
Karamel topping	10111-01-01	1 kg
Toffee-topping	10116-01-01	1 kg
Aardbeiensaus	13101-01-01	1 kg
Frambozentopping	13102-01-01	1 kg
Chocolade topping	13103-01-01	1 kg
Mangotopping	13104-01-01	1 kg NIEUW
Kiwi-topping	13105-01-01	1 kg
Amarena-kersentopping	13106-01-01	1 kg
Hazelnoottopping	13109-01-01	1 kg NIEUW
Bosvruchtentopping	13116-01-01	1 kg NIEUW

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 en conserveermiddelen

Productnaam	Bestelnr.	Omschrijving	Dosering per 1000 g	Colli
Karowsan IJs bindmiddel	12002-05-01	guarpitmeel	2-4 g tot 1l ijsmix	5 kg
Karowinol conserveermiddel	10024-01-01	-	Toepassen vlgs EU verordening, vermeldingsplicht-	1 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	10390-17-01 10390-03-01		✓	✓	40 – 60 g	1,25 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
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

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.

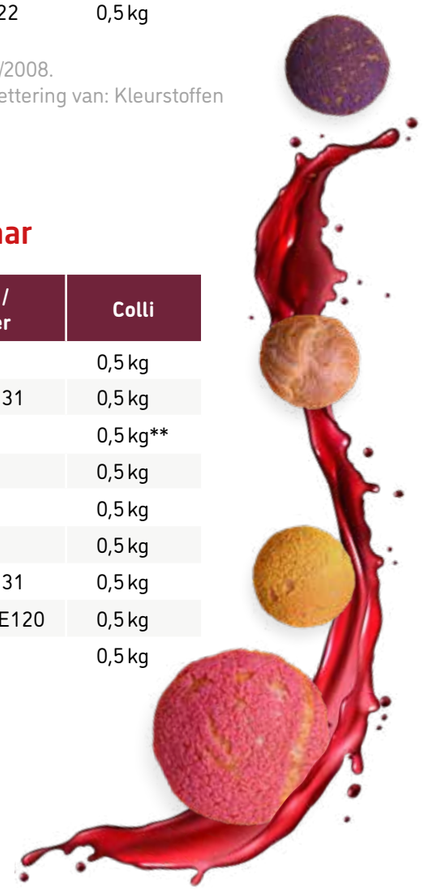
Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	kleurstof / E-nummer	Colli
Aardbeien rood	vloeistof	10023-01-01	E 122 + E 102	1 kg
Citroen geel	vloeistof	10018-01-01	E 102	1 kg
Eigeel geel	vloeistof	10019-01-01	E 102 + E 122	1 kg
Frambozen rood	vloeistof	10033-01-01	E 122	1 kg
Groen	vloeistof	10020-02-01	E 102 + 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

Kleurgevende 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 10057-10-01		1 – 3 g	0,5 kg 10kg**
Rood fruitconcentraat	vloeistof	10055-02-01	✓	0,5 – 1 g	0,5 kg**
Saffloer extract	vloeistof	10056-02-01 10056-10-01		0,5 - 1 g	0,5 kg 10 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 10059-05-01	✓	afhankelijk van de toepassing	0,5 kg 5kg***

Kleurgevende levensmiddelen worden gebruikt voor de natuurlijke kleuring van alle bakkerij-, ijs- en banketproducten. Vanwege hun natuurlijke oorsprong zijn ze juridisch gezien geen kleurstoffen.
De aanbevolen dosering per 1000 g is laag, waardoor het product zuinig is in gebruik. Aanbeveling voor de vermelding op het etiket: „Kleurgevend levensmiddel" (... naam) overeenkomstig de „Guidance notes on the classification of the food extracts with colouring properties" van 29-11-2013.

* Aromatiserende bestanddelen ** Pre order artikel *** Bestelartikelen op aanvraag met minimale afname

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 alchol, 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 12791-04-01		12,5 kg 4 kg
Invertsuiker crème	10014-07-01 10014-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertsuikersiroop, donker **Seizoensartikelen van augustus tot december**	10141-13-01	✓	12,5 kg
Invertsuikersiroop	10140-13-01	✓	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.

Siroop/Conserveermiddelen

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

Eierlikeur / advocaat

Eierlikeur / advocaat

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

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

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

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. Zuzüglich Zusatzleistung: Inselzustellung; Express-Service; etc ; Endkunden werden nur gegen Vorauskasse 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 Unterlieferanten, 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 Ereignisse hinauszuschieben, oder vereinbarte Preise um nachweislich eingetretene Mehrkosten zu erhöhen oder vom Vertrag zurückzutreten, während der Käufer berechtigt ist, wenn er Lieferungsverzögerung oder Mehrkostenanrechnung ablehnt, seinerseits vom Vertrage 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 eine Widerrufs rechtzeitg, 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 €.

Design en 3D-producten: © unico-gestaltung.de © Foto's: Uwe Löscher, Robert Lohse; Kenny Pool; unsplash.com; AdobeStock – Okea, xamtiw, Tim UR, Yasonya, Printemps, Andrea, Klaus Eppele, Alexandr. DG, kiyaksun; istockphoto.com – Povareshka, nickpo, powerofforever, Agave Studio; MarcoFood; Abhishek; seralex; maxsol7; wolff Bar Ta; SERSOLL; supamas; valery555; xamtiw; diule964; BTG; abbhai; Amelia NF; openwork99; domnitsky; slawek_zelasko; domnitsky; Brebca; testablu grey; Dzikrul Husnani; vandycandy; Eva; Denis Petrovskikh; kiyaksun_rot; annetdebar; freepik.com – dashu83; topntp26

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
Ons bedrijf is biologisch gecertificeerd volgens DE-ÖKO-001.

Stand: 03/2026

Heerlijke bakideeën
Vindt u op:

www.karow-aromen.de/Rezepte

Krokante kersen

Appel-rumtaart

Cupcakes met bosbessen en citroen

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 · 50 info@karow-aromen.de
www.karow-aromen.de