



Karows fijne producten



heinrich.karow



Scan mij

Voor luxe banketbakers, patissiers,
chocolatiers, ijsbereiders zoetwarenhandel
en voedingsmiddelenindustrie

Karow traditie en innovatie

Dames en heren, beste lezers,

De actuele wereldgebeurtenissen van Corona tot het onzegbare oorlog in Oost-Europa heeft hele industrieën op diepte crisis geworpen en laat ons niet onberoerd. Toeleveringsketens kampen met soms dramatische tekorten aan grondstoffen met als gevolg gevoelige prijsstijgingen welke ons in veel opzichten uitdagen. Desondanks hebben we er alle vertrouwen in dat we ook in de toekomst de grootste zullen blijven om zich als specialistische aanbieder van aroma's op de markt te kunnen doen gelden. Voor deze we stuwen niet alleen onze internationalisering vooruit, maar investeer ook in service en logistiek. Zo staan wij paraat uur kort voor de opening van onze nieuwe showbakkerij met seminarieruimte en capaciteit voor 60 mensen. Lijn voor praktijkopleiding van de medewerkers van onze partners in buitendienst, verkoop en toepassingstechnologie. Ook breiden we onze webshop uit met gepersonaliseerde exemplaren Platforms voor Europese handelaren, wat hun werk in de toekomst is aanzienlijk vereenvoudigd en handiger gemaakt. En heel we kijken vooral uit naar volgend jaar: dan gaan we feestvieren ons 75-jarig bedrijfsjubileum!

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

Nieuwbouw en opening van Karow's Seminarruimte met showbakkerij.

2023

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

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), hertenhoornzout (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	container
Premium Clean Label Aardbeien pasta	10304-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Biologische vanille pasta	13005-19-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Biologische sinaasappelschillen pasta	10802-03-01	100 %	✓	3 kg
Premium Clean Label Biologische 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	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Duindoorn pasta	10303-19-01	zonder aroma's	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Kersen pasta	10308-19-01	100 %	✓	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	10172-19-01 10172-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Tonkabonen pasta	10350-19-01	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
Biologische bittere amandelessence	10812-53-01 10812-01-01	100%	✓	0,2 kg 1 kg
Biologische citroen aroma	10811-01-01	100%	< 1% Xanthan	1 kg
Biologische citroenolie,	10803-53-01	100%		0,2 kg
Biologische sinaasappelolie, natuurlijk	10804-53-01	100%	Geen	0,2 kg
Biologische vanillestokjes extract	10810-01-01	100%	✓	1 kg
Bourbon vanille-extract, natuurlijk	10530-01-01	100%	✓	1 kg
Citroen olie	10630-11-01	100%	Geen	1,2 l
Rozemarijn extract op biologische koolzaadolie	10815-09-01	100%	Geen	0,9 kg
Rozen essence	10605-02-01	100%	✓	0,5 kg
Rum aroma natuurlijk	10556-01-01 10556-10-01	100%	✓	1 kg 10 kg
Sinaasappelolie	10616-11-01	100%	Geen	1,2 l
Vanille-extract (bourbon)	10590-01-01 10590-05-01	100%	✓	1 kg 5 kg
Vanillestokjes poeder, geëxtraheerd	10900-01-01	100%	Geen	1 kg
Vanillepeulen extract	10585-01-01 10585-05-01	100%	✓	1 kg 5 kg

Clean Label Eierlikeur

Productnaam	Bestelnr.	Smaakstoffen (van gelijknamige grondstof)	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Eierlikeur Biologisch (met bloesemhoning)	10880-02-01	100%	✓	0,5 l
Eierlikeur Klassiek 20% vol.	10700-02-01	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.	Smaakstoffen (van gelijknamige grondstof)	Verdere ingrediënten 100% natuurlijk	Colli
Biologische invertsuikersiroop	10820-13-01	zonder aroma's	✓	12,5 kg
Invertsuiker crème	10014-07-01 10014-13-01	zonder aroma's	✓	7 kg 12,5 kg
Invertsuikersiroop, puur	10141-13-01	zonder aroma's	✓	12,5 kg
Invertsuikersiroop, vloeibaar	10140-07-01 10140-13-01	zonder aroma's	✓	7 kg 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	Smaak	dosering	Colli
Bak vanille aroma	10187-10-01		Romige vanille smaak	10:1000	10 kg
Vanille aroma	10183-01-01		Romige vanille smaak	10:1000	1 kg
	10183-05-01	5 kg			
	10183-10-01	10 kg			
Vanille aroma, type Vanillepeulen extract	10185-01-01		Vanillestokjes smaak	10:1000	1 kg
	10185-05-01	5 kg			
Vanille ijspasta	10320-03-01		Vanille smaak met gemalen vanille peulen	30:1000	3 kg
Vanille aroma EXTRA	10188-01-01		Vanille smaak	3-5:1000	1 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 smaak van vanille.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Smaak	dosering	Colli
Bourbon vanille-extract	10530-01-01	✓	Bourbon vanille smaak	5-8:1000	1 kg
Bourbon vanille aroma, natuurlijk	10560-05-01		Bourbon vanille smaak	3-5:1000	5 kg
Premium Clean Label Biologische vanille pasta	13005-19-01	✓	-	8:1000	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Vanillepasta	10166-19-01 10166-05-01	✓	Vanille smaak van vanillestokjes	30:1000	1,5 kg 5 kg
Vanille-extract	10590-01-01 10590-05-01	✓	Bourbon vanille smaak	3:1000	1 kg 5 kg
Vanille pasta, natuurlijk	10325-03-01	✓	Vanillestokjes smaak	30:1000	3 kg
Vanillestokjes extract	10585-01-01 10585-05-01	✓	Vanillestokje smaak	5:1000	1 kg 5 kg
Vanillestokjes poeder, geëxtraheerd	10900-01-01 10900-10-01	✓	Geen	indien nodig	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	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Aardbeien aroma	10212-01-01		Aroma	10:1000	1 kg
Aardbeien aroma, natuurlijk	10540-01-01		Natuurlijke aardbei aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	15:1000	1 kg
Abrikozen aroma	10006-01-01		Aroma	20:1000	1 kg
Ananas aroma, natuurlijk	10541-01-01		Natuurlijk aroma	15:1000	1 kg
Anijs essence	10105-01-01	✓	Natuurlijk anijs aroma	5:1000	1 kg
Appel aroma, natuurlijk	10546-01-01 10546-10-01		Natuurlijke appelaroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	20:1000	1 kg 10 kg
Arrak essence	10112-01-01		Aroma	2:1000	1 kg
Bak vanille aroma	10187-10-01		Aroma	10:1000	10 kg
Bananen aroma, natuurlijk	10542-01-01		Natuurlijk bananen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	10:1000	1 kg
Baumkuchen aroma	10205-01-01		Aroma	10:1000	1 kg
Bitter amandel aroma	10202-01-01 10202-05-01 10202-10-01		Aroma	10:1000	1 kg 5 kg 10 kg
Boter aroma	10013-01-01 10013-05-01		Aroma	10:1000	1 kg 5 kg
Boter crème aroma	10034-01-01		Aroma	7-8:1000	1 kg
Boter aroma, natuurlijk	10558-01-01		Natuurlijk aroma	10:1000	1 kg
Boter vanille aroma	10035-01-01 10035-05-01		Aroma	10:1000	1 kg 5 kg
Bourbon vanille-extract	10530-01-01	✓	Bourbon vanillestokjes extract	3-5:1000	1 kg
Gistdeeg aroma	10215-01-01		Aroma	10:1000	1 kg
Hazelnoot aroma, natuurlijk	10554-01-01		Natuurlijk hazelnoot aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	10:1000	1 kg

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Amandel aroma, natuurlijk	10550-01-01		Natuurlijk aroma	10: 1000	1 kg
Bosbessen aroma, natuurlijk	10529-17-01		Natuurlijk bosbessen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	20: 1000	1,25 kg
Cacao aroma	10044-01-01		Aroma	7-10: 1000	1 kg
Cake-bak aroma	10216-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Cheesecake aroma	10206-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Citroen aroma EXTRA	10557-01-01		Natuurlijk citroen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	3-5: 1000	1 kg
Citroen aroma, natuurlijk	10222-01-01 10222-05-01 10222-10-01		Natuurlijk citroen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg
Crème aroma	10181-17-01		Aroma	10: 1000	1,25 kg
Crème aroma, natuurlijk	10552-17-01		Natuurlijk aroma	10: 1000	1,25 kg
Frambozen aroma	10192-01-01		Aroma	10: 100	1 kg
Frambozen aroma, natuurlijk	10555-01-01		Natuurlijk aroma	7-10: 1000	1 kg
Kaneel aroma	10211-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Karamel aroma	10009-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Kersen aroma	10003-17-01		Aroma	20: 1000	1,25 kg
Kokos aroma	10179-17-01 10179-13-01		Aroma	10: 1000	1,25 kg 12,5 kg
Kokos aroma, natuurlijk	10551-01-01		Natuurlijk aroma	10: 1000	1 kg
Limoen aroma, natuurlijk	10580-01-01		Natuurlijk aroma	3: 1000	1 kg
Mango aroma, natuurlijk	10548-01-01		Natuurlijk aroma	10: 1000	1 kg
Marsepein aroma	10001-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Mokka aroma	10012-17-01		Aroma	10: 1000	1,25 kg
Pepermunt aroma, natuurlijk	10137-01-01		Natuurlijk pepermunt aroma	2: 1000	1 kg
Peren aroma	10218-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Perziken aroma, natuurlijk	10538-01-01		Natuurlijk perzik aroma	10: 1000	1 kg

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Pistache aroma	10008-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Punch aroma	10209-01-01 10209-05-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg
Rum aroma	10210-01-01 10210-05-01 10210-10-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg
Rum aroma, natuurlijk	10556-01-01 10556-10-01	✓	Natuurlijk aroma	10: 1000	1 kg 10 kg
Rum essence	10168-01-01		Aroma	5: 1000	1 kg
Sauerkirsch aroma, natuurlijk	10547-17-01		Natuurlijk sauerkirsch aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	10: 1000	1,25 kg
Sinaasappel aroma, natuurlijk	10549-01-01		Natuurlijke sinaasappelolie	10: 1000	1 kg
Stollen /cassata aroma	10204-01-01 10204-05-01 10204-10-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg
Tonkabonen aroma	10217-01-01		Aroma	8: 1000	1 kg
Vanille aroma	10183-01-01 10183-05-01 10183-10-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg
Vanille aroma EXTRA	10188-01-01		Aroma	3-5: 1000	1 kg
Vanille aroma, type vanille-extract	10185-01-01 10185-05-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg
Vanille-extract	10590-01-01 10590-05-01	✓	Vanille-extract of natuurlijk vanille aroma	3: 1000	1 kg 5 kg
Vanillestokjes extract	10585-01-01 10585-05-01	✓	Vanillestokjes extract of natuurlijk vanille aroma	5: 1000	1 kg 5 kg
Waldmeister aroma	10041-01-01		Aroma	8: 1000	1 kg
Walnoot aroma, natuurlijk	10553-01-01		Natuurlijk aroma	10: 1000	1 kg



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	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Citroenschillen pasta	10160-03-01 10160-05-01 10160-10-01 10160-39-01		Natuurlijk citroen aroma (100% van citroenen)	30:1000	3 kg 5 kg 10 kg 39 kg
Citroenschillen pasta EXTRA FIJN	10170-05-01 10170-39-01		Natuurlijk citroen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	30:1000	5 kg 39 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta	10353-19-01 10353-05-01 10353-39-01	✓	Natuurlijk citroen aroma (100% van citroenen)	licht zitronig: 15 zitronig: 20–30 stark zitronig: 40–60	1,5 kg 5 kg 39 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta FIJN	10354-19-01	✓	Natuurlijk citroen aroma (100% van citroenen)	licht citroenachtig: 15 citroen: 20–30 sterke citroen:40–60	1,5 kg
Premium Clean Label Sinaasappel pasta	10172-19-01 10172-05-01	✓	Natuurlijk sinaasappel aroma (100% van sinaasappelen)	30–50:1000	1,5 kg 5 kg
Sinaasappel pasta	10196-05-01		Natuurlijke sinaasappelolie	30–50:1000	5 kg
Sinaasappelschillen pasta	10197-03-01 10197-05-01 10197-10-01		Natuurlijke sinaasappelolie	30:1000	3 kg 5 kg 10 kg



Biologisch assortiment



Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Biologische bitter amandeleessence	10812-53-01 10812-01-01	✓	Biologische bittere amandel 100% geëxtraheerd	20–50:1000	0,2l 1l
Biologische citroen aroma	10811-01-01	✓	Natuurlijk citroen aroma	5–8:1000	1 kg
Biologische citroenolie, natuurlijk	10803-53-01	✓	Natuurlijke biologische citroenolie	1:1000	0,2 kg
Biologische citroenschillen pasta	10800-03-01	✓	Natuurlijke biologische citroenolie	30:1000	3 kg
Biologische eierlikeur met bloesemhoning	10880-02-01	✓			0,5l
Biologische invertsuikersiroop, vloeibaar	10820-13-01	✓		Volgens recept	12,5 kg
Biologische kurkuma extract	10813-55-01	✓	Kleurend voedsel (geel)	indien nodig	0,4 kg
Biologische sinaasappelolie, natuurlijk	10804-53-01	✓	Natuurlijke biologische sinaasappelolie	1:1000	0,2 kg
Biologische sinaasappelschillen pasta	10802-03-01	✓	Natuurlijk biologische sinaasappelolie	30:1000	3 kg
Rozemarijnextract op biologische koolzaadolie	10815-09-01	✓		Volgens recept	0,9 kg
Biologische Vanille pasta	13005-19-01	✓		20:1000	0,5kg
Biologische vanillestokjes extract	10810-01-01	✓	Biologisch vanillestokjes extract	8:1000	1 kg



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	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Aardbei dessertpasta	10175-19-01		Natuurlijk aardbei aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	30-60:1000	1,5 kg
Aardbeien pasta	10163-19-01 10163-05-01		Aroma	30-50:1000	1,5 kg 5 kg
Ananas dessertpasta	10161-19-01		Natuurlijk aroma	30-50:1000	1,5 kg
Appel dessertpasta	10355-19-01		Natuurlijk aroma	30-50:1000	1,5 kg
Bananen dessertpasta	10162-19-01		Natuurlijk aroma	30-50:1000	1,5 kg
Bosbessen dessertpasta	10171-19-01		Natuurlijk bosbessen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	30-50:1000	1,5 kg
Cappuccino crème pasta	10219-17-01		Aroma	30:1000	1,25 kg
Cassis dessertpasta	10169-19-01		Natuurlijk aroma	30-50:1000	1,5 kg
Eierlikeur/ advocaat pasta	10390-19-01 10390-03-01		Natuurlijk aroma	40-60:1000	1,5 kg 3 kg
Frambozen dessertpasta	10176-19-01		Natuurlijk aroma	30-50:1000	1,5 kg
Frambozen pasta	10164-19-01		Aroma	30-50:1000	1,5 kg
Karamel pasta	10394-19-01		Natuurlijk aroma	30:1000	1,5 kg
Kersen dessertpasta	10174-19-01		Natuurlijk kersen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	30-60:1000	1,5 kg
Kirschwasser patisserie pasta	10392-11-01		-	30-60:1000	1,2 kg
Mango dessertpasta	10180-19-01		Natuurlijk aroma	20-60:1000	1,5 kg
Marc de Champagne patisserie pasta	10391-11-01		-	30-60:1000	1,2 kg
Noten pasta	10395-11-01		Aroma	60-80:1000	1,2 kg
Peperkoekkruiden pasta of gingerbread	10356-19-01		Natuurlijk aroma	10-30:1000	1,5 kg
Perzik- passievrucht dessertpasta	10167-19-01		Natuurlijk aroma	30-60:1000	1,5 kg

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Pistache pasta	10396-11-01		Aroma	80-100:1000	1,2 kg
Premium Clean Label Aardbeien pasta	10304-19-01	✓	Natuurlijk aardbeien aroma (100%)	30-60:1000	1,5 kg
Premium Clean Label Citroenschillen pasta	10353-19-01 10353-05-01	✓	Natuurlijk citroen aroma (100% van citroenen)		1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Citroenschillen FIJN	10354-19-01	✓	Natuurlijk citroen aroma (100% van citroenen)		1,5 kg
Premium Clean Label Duindoorn pasta	10303-19-01	✓	-	30-60:1000	1,5 kg
Premium Clean Label Limoenen pasta	10182-19-01	✓	Natuurlijk limoenen aroma (100% van limoenen)	30-60:1000	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarijnen pasta	10165-19-01	✓	Natuurlijk mandarijnen aroma	30-60:1000	1,5 kg
Premium Clean Label Sinaasappel pasta	10172-19-01 10172-05-01	✓	Natuurlijk sinaasappel aroma (100% van sinaasappelen)	30-50:1000	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Tonkabonen pasta	10350-19-01	✓	-	Desserts max. 8:1000, Bakkerijproducten max. 20:1000	1,5 kg
Premium Clean Label Vanille pasta	10166-19-01 10166-05-01	✓	Natuurlijk aroma	30:1000	1,5 kg 5 kg
Rum patisserie pasta, natuurlijk	10352-11-01		Natuurlijk aroma	40-60:1000	1,2 kg
Vlierbloesem pasta	10177-19-01		Aroma	30-60:1000	1,5 kg
Joghurt pasta	10178-11-01		Aroma	20-60:1000	1,2 kg



joghurt vierbes
met mascarpone

Ijs toppings en pasta's

Ijs toppings

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

Productnaam	Bestelnr.	CL	Colli
Aardbeien topping	10104-01-01 10104-07-01		1 kg 7 kg
Amarena topping	10100-01-01		1 kg
Blauwe Curaçao topping	10101-01-01		1 kg
Bosbessen topping	10102-01-01		1 kg
Chocolade topping	11008-01-01		1 kg
Crème-karamel topping	10116-01-01		1 kg
Frambozen topping	10103-01-01		1 kg
Karamel topping	10111-01-01		1 kg
Kiwi topping	10108-01-01		1 kg
Tropisch topping	10107-01-01		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.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Sahne süß met Bourbon vanille	10144-01-01			30-50:1000	1 kg

Ijs bindmiddel

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Karowsan IJs bindmiddel	12002-05-01	✓	guargom	2-4g 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 ijspasta's bereikt u altijd een verfijnde natuurlijke smaak.

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	dosering	Colli
Aardbeien vruchtenpasta	10339-03-01		Natuurlijk aardbei aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	30-60:1000	3 kg
Eierlikeur, advocaat pasta	10390-19-01 10390-03-01		Natuurlijk aroma	40-60:1000	1,5 kg 3 kg
Frambozen vruchtenpasta	10332-03-01		Natuurlijk aroma	30-60:1000	3 kg
Kersen vruchtenpasta	10340-03-01		Natuurlijk kersen aroma verfijnd met andere natuurlijke aroma's	30-60:1000	3 kg
Vanille ijspasta	10320-03-01		Aroma	30:1000	3 kg
Vanille pasta, natuurlijk	10325-03-01	✓	Natuurlijke vanille smaak	30:1000	3 kg
Waldmeister ijspasta	10300-03-01		Aroma	30:1000	3 kg

Meer smaken vindt u op pagina 14 – 15 onze natuurlijke aroma pasta's zijn door het hoge fruit aandeel bijzonder geschikt voor het bereiden van ijs.

Fruitzuur

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	Colli
Fruitzuur, puur	10005-01-01 10005-03-01 10005-10-01		E 330	1 kg 3 kg 10 kg



Kleurstoffen



Kleurstoffen voor levensmiddelen - 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.	CL	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 voedsel 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 levensmiddelen - azo-vrij - vloeibaar

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	CL	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	1 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 levensmiddelen - Azo-vrij - Poeder

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	CL	kleurstof / E-nummer	Colli
Carbon zwart	poeder	10654-51-01 10654-02-01		planten kool 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 - azovrij

Productnaam	Eigenschappen	Bestelnr.	CL	kleurstof / E-nummer	Colli
Blauw	poeder	10683-51-01		E 150c	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	Aanbevolen dosering	Colli
Bietensapconcentraat	vloeistof	10051-17-01	✓	afhankelijk van de toepassing	1,25 kg
Karamel siroop	vloeistof	10021-17-01	✓	volgens recept	1,25 kg
Kurkuma extract	vloeistof	10058-02-01		1,5 - 3: 1000	0,5 kg
Paprika extract	vloeistof	10060-02-01		1 - 3: 1000	0,5 kg
Perengroen plantenextract	vloeistof	10057-02-01		1 - 3: 1000	0,5 kg
Rood fruitconcentraat	vloeistof	10055-02-01	✓	0,5 - 1: 1000	0,5 kg
Saffloer extract	vloeistof	10056-02-01		0,5 - 1: 1000	0,5 kg
Saffloer poeder	poeder	10664-51-01	✓	0,2 - 1: 1000	0,1 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

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

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

met azo (onverdund overspuitbaar)

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

kan onverdund gebruikt worden

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



Bakingrediënten

Invertsuiker / glucose en suikerbietensiroop

Productnaam	Bestelnr.	CL	Colli
Bietensiroop	13003-12-01		12 kg
Glucose siroop	12791-13-01		12,5 kg
Glucosestroop 42DE	10025-04-01		4 kg
Invertsuiker crème	10014-07-01 10014-13-01	✓	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.

Invertsuikersiroop, donker	10141-13-01	✓	12,5 kg
Invertsuikersiroop, vloeibaar 72,7	10145-14-01		14 kg
Invertsuikersiroop, vloeibaar, geel	10140-07-01 10140-13-01	✓	7 kg 12,5 kg

Conserveermiddelen

Productnaam	Bestelnr.	CL	Etikettering volgens EG VO 1334 / 2008	Colli
Karowinol conserveermiddel	10024-01-01		Kaliumsorbaat E202, onderworpen aan aangifte	1 kg

Siroop

Productnaam	Bestelnr.	CL	dosering	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, eventueel in de vorm van eierlikeurgel, om fijne zoetwaren te bereiden.

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

Productnaam	Bestelnr.	CL	Colli
Eierlikeur GEL	10704-05-01		5 l
	10704-10-01		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. 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 Geschäftsgang 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 Untertieranten, 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 · Fax +49 (0) 3741 383 25 59 · info@karow-aromen.de

Heerlijke bakideeën

Vindt u op:

www.karow-aromen.de/Rezepte



kwark creme
aardbei



Eierlikeur met notencrème



Noten
Tonka
taart



Neem contact op:

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

Marie-José Janssen

Natural Flavour Company
Paddestoelenlaan 69 · 3903 GE Veenendaal
Tel.: +31 (0) 630 330 133
info@naturalflavourcompany.nl

Sören Röpke

Meesterbakker en
deskundig adviseur



Onze
Meesterbakker
en zijn team
hebben speciaal
voor u deze
exclusieve recepten
ontwikkeld.