

Osterzeit ist KAROW-Zeit

Ostern ist die perfekte Zeit, um mit kreativen Backideen für Genuss und Umsatz zu sorgen. Mit der Eierlikörpaste und der Invertzuckercreme für optimale Frische und Textur gelingen erstklassige Backwaren, die begeistern!



Jedes Gebäck erhält mit der Eierlikörpaste von Karow die passende und intensive Eierlikör-Geschmacksnote. © Beigestellt

Die Osterhasen hoppeln wieder durch die Straßen, und in den Auslagen duftet es nach frisch gebackenem Ostergebäck – ein sicheres Zeichen, dass das umsatzstarke Osterfest vor der Tür steht. Ein perfekter Anlass für Bäckereien und Konditoreien, ihr Sortiment mit kreativen und saisonalen Leckereien in Szene zu setzen. Mit **Karow-Produkten** gelingt das Osterangebot nicht nur geschmacklich, sondern auch wirtschaftlich – für ein Fest, das Kunden begeistert und die Kassen klingeln lässt.



© Beigestellt

Karow-Eierlikörpaste

Die **Karow-Eierlikörpaste** ist die ideale Wahl, um Biskuit- und Sandmassen sowie Hefengebäcke richtig gut österlich zu aromatisieren. Das Produkt ist ideal geeignet, um festlichen Back- und Konditoreiwaren sowie Cremes, Desserts, Sahne und Füllmassen den besten Eierlikörgeschmack zu verleihen. Der Geschmack ist eindeutig und typisch. Jedes Gebäck erhält mit der Eierlikörpaste von Karow die passende und intensive Eierlikör-Geschmacksnote.

Die Dosierung: 40-60 Gramm/1000 g Masse.

Gebindegrößen: 1,4-kg-Plastikdose und 3,0-kg-Plastikeimer



© Beigestellt

Optimiert jede Backware: Karow-Invertzuckercreme

Der **Karow-Invertzuckersirup** ist zur Herstellung von Back- und Konditoreiwaren bestens geeignet. Die Invertzuckercreme verstärkt die Bräunung von Kruste und Krume und trägt positiv zum typischen Aroma von frischen Gebäcken bei. Das ideale Produkt zur Verfeinerung und zur Frischhaltung von Sand-, Biskuitmassen oder Hefeteiggebäcken. Auch für den Einsatz bei selbst gekochten Fruchtfüllungen ist dieses Produkt eine gute Wahl. Die Füllungen erhalten eine geschmeidige Textur und behalten diese auch nach dem Einfrier- und Auftauprozess. Einfach einmal ausprobieren – der Unterschied ist deutlich.
Gebindegrößen: 7,0 und 12,5 kg im Plastikeimer.

Heinrich Karow Nachf. KG - D-08525 Plauen

www.karow-aromen.de

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at