

Rezepttipp mit besonderem Aroma: Nuss-Tonka-Torte von Karow

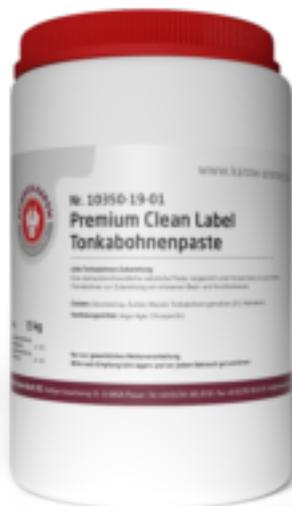
Feine Nuss trifft edles Aroma: Mit der neuen Clean-Label-Tonkabohnenpaste von Karow gelingt eine Torte, die durch Geschmack und Natürlichkeit überzeugt. Das Rezept zur iba 2025 gibt's jetzt zum Download.



Tonka ist das neue Vanille – zumindest, wenn es nach den Geschmacksspezialisten von Karow geht. Die Tonkabohne verleiht Gebäcken eine süßlich-warme Note mit feinen Anklängen von Vanille, Karamell und Bittermandel. In der neuen Clean-Label-Tonkabohnenpaste von Karow steckt genau dieses Aroma – natürlich und ohne Zusatzstoffe.

Karow ist seit über 75 Jahren Partner des Bäcker- und Konditorenhandwerks und bekannt für seine innovativen Aromenlösungen. Pünktlich zur iba 2025 präsentiert das

Unternehmen ein exklusives Rezept für eine feine Nuss-Tonka-Torte – entwickelt mit der neuen Tonkabohnenpaste und zum Nachbacken empfohlen.



Downlaod: Nuss-Tonka-Torte

Das Rezept zum

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at