



Karows feine Produkte



heinrich.karow



Scan mich!

NEU

Für das Bäcker- & Konditorhandwerk
und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

Karow – Tradition und Innovation

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Leser,

das aktuelle Weltgeschehen von Corona bis zum unsäglichen Krieg in Osteuropa hat ganze Wirtschaftszweige in eine tiefe Krise gestürzt und geht auch an uns nicht spurlos vorbei. Gestörte Lieferketten, bisweilen dramatische Rohstoffverknappungen und empfindliche Preisanstiege fordern uns in vielerlei Hinsicht. Dennoch sind wir zuversichtlich, uns auch in Zukunft als größter kleiner Anbieter von Aromen am Markt behaupten zu können. Dafür treiben wir nicht nur unsere Internationalisierung voran, sondern investieren auch in Service und Logistik. So stehen wir etwa zur Stunde kurz vor der Eröffnung unserer neuen Schaubackstube mit Seminarraum und Kapazität für 60 Personen, die in erster Linie für praxisnahe Schulungen der Mitarbeiter unserer Partner in Außendienst, Vertrieb und Anwendungstechnik gedacht ist. Außerdem erweitern wir unseren Webshop um individualisierte Plattformen für europäische Händler, was deren Arbeit künftig deutlich vereinfachen und angenehmer gestalten wird. Und ganz besonders freuen wir uns schon auf nächstes Jahr: Dann feiern wir unser 75. Firmenjubiläum! Natürlich mit Ihnen und ganz viel gutem Geschmack.

Herzlichst,
Ihr Björn Kaiser
Prokurist



Historie

1945

Gründung eines Großhandels für Bäckereien und Lebensmittelgeschäfte im Vogtland

1948

Beginn der Herstellung von Aromen, Pasten und Lebensmittelfarben.

1993

Abriss, Neuerrichtung und Modernisierung der Produktions- und Lagerräume.

2008

60-jähriges Firmenjubiläum, mit Marlene Bäume und Björn Kaiser tritt die nächste Generation in die Firma ein.

2016

Bezug unseres Neubaus im Gewerbegebiet Reißig in Plauen.

2021

Start Onlineshop, Erweiterung der Produktion, Errichtung einer neuen Lagerhalle, Ausbau von Forschung/Entwicklung und Qualitätssicherung.

2022

Neubau und Eröffnung unserer neuen Schaubackstube, Internationalisierung des Onlineshops.

Inhaltsverzeichnis

Clean-Label-Produkte	4 – 7
Vanille-Produkte	8
Flüssige Aromen	9 – 11
Citruspasten	12
Bio-Sortiment	13
Aromen pastös	14 – 15
Eis-Toppings und -pasten	16 – 17
Farbstoffe	18 – 19
Airbrush	20
Weitere Backzutaten	21
Eierlikörprodukte	22
Unsere AGB	23



Clean-Label-Produkte

Da ist drin, was drauf steht - und nur das

Zunehmend fordern Verbraucher Transparenz und Natürlichkeit bei den Inhaltsstoffen. Unsere **Clean-Label-Produkte** überzeugen mit einer **sauberen Deklaration**: sie enthalten ein Minimum an Zusatzstoffen (< 5 %), dafür ein Maximum an natürlichem Geschmack. Denn für unsere Clean-Label-Produkte verwenden wir ausschließlich natürliche Aromen aus der namensgebenden Frucht bzw. dem namensgebenden Rohstoff. Mit der Verwendung von Karow Clean-Label bieten Sie Ihren Kunden **besten Geschmack** bei **maximaler Sicherheit**.

Was macht Clean-Label-Produkte so besonders?

Karow Clean-Label-Produkte sind frei von:

- gehärteten Fetten
- Aromen, die nicht zu mindestens 95 % aus dem namensgebenden Rohstoff stammen
- chemisch-synthetischen Emulgatoren
- chemisch modifizierten Stärken oder Mehlen
- Farbstoffen, Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern
- Säureregulatoren – außer dem Salz der Zitronensäure und Calciumcitrat
- Rohstoffen aus gentechnisch verändertem Saatgut

In Kleinstmengen zugelassen sind Substanzen natürlichen Ursprungs:

- Backtriebmittel wie Weinstein (Kaliumtartrat), Natriumcarbonate, Pottasche (Kaliumcarbonat), Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat) und Säuerungsmittel GDL (Glucono Delta Lacton)
- Stabilisierungsmittel wie Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carrageen, Xanthan, Pektin, Gummi arabicum, Cellulose, Agar-Agar
- Ascorbinsäure



Die Karow-Garantie

Bei den nachfolgenden Karow Clean-Label-Produkten können Sie ganz sicher sein, dass diese Artikel ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe und nur mit Aromen hergestellt wurden, die zu über 95 % aus den namensgebenden Rohstoffen entstammen. Diese Produkte sind **echt Clean-Label**: Kompromisslos guter Geschmack.

Premium Clean-Label-Pasten

Produktname	Bestell-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebenden Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Premium Clean Label Bio-Orangenschalenpaste	10802-03-01	100 %	✓	3 kg
Premium Clean Label Bio-Vanille-Paste	13005-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Bio-Zitronenschalenpaste	10800-03-01	100 %	✓	3 kg
Premium Clean Label Erdbeerpaste	10304-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Limettenpaste	10182-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarinenpaste	10165-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Orangenpaste	10172-19-01 10172-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Sanddornpaste	10303-19-01	ohne Aromen	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Tonkabohnenpaste	10350-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Vanillepaste	10166-19-01 10166-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN	10354-19-01	100 %	✓	1,5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalenpaste	10353-19-01 10353-05-01	100 %	✓	1,5 kg 5 kg



Clean-Label-Aromen und -Extrakte

Produktname	Bestell-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebenden Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Anis-Essenz	10105-01-01	100 %	✓	1 kg
Bio-Bittermandel-Essenz	10812-53-01 10812-01-01	100 %	✓	0,2 kg 1 kg
Bio-Orangenöl, natürlich	10804-53-01	100 %	keine	0,2 kg
Bio-Vanilleschoten-Auszug	10810-01-01	100 %	✓	1 kg
Bio-Zitronen-Aroma	10811-01-01	100 %	< 1% Xanthan	1 kg
Bio-Zitronenöl, natürlich	10803-53-01	100 %	keine	0,2 kg
Bourbon-Vanille-Extrakt	10530-01-01	100 %	✓	1 kg
Orangenöl	10616-11-01	100 %	keine	1,2 l
Rosen-Essenz	10605-02-01	100 %	✓	0,5 kg
Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA	10815-09-01	100 %	keine	0,9 kg
Rum-Aroma, natürlich	10556-01-01 10556-10-01	100 %	✓	1 kg 10 kg
Vanille-Extrakt (Bourbon)	10590-01-01 10590-05-01	100 %	✓	1 kg 5 kg
Vanilleschoten-Auszug	10585-01-01 10585-05-01	100 %	✓	1 kg 5 kg
Vanilleschoten-Pulver, extrahiert	10900-01-01	100 %	keine	1 kg
Zitronenöl	10630-11-01	100 %	keine	1,2 l

Clean-Label-Eierlikör

Produktname	Bestell-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebenden Rohstoff)	Weitere Zutaten 100% natürlich	Gebinde
Bio-Eierlikör (mit Blütenhonig)	10880-02-01	100 %	✓	0,5 l
Eierlikör Classic 20% vol. (Glasflasche)	10700-02-01	100 %	✓	0,5 l
Eierlikör Classic 20% vol. (Kanister)	10702-05-01	100 %	✓	5 l

Clean-Label färbende Lebensmittel

Produktname	Bestell-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebenden Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Färberdistel-Pulver (gelb)	10664-51-01	100 %	✓	0,1 kg
Karamelzuckersirup	10021-17-01	100 %	✓	1,25 kg
Karottensaftkonzentrat	10059-02-01	100 %	✓	0,5 kg
Rote-Bete Saftkonzentrat	10051-17-01	100 %	keine	1,25 kg
Rotes Fruchtkonzentrat	10055-02-01	100 %	keine	0,5 kg
Spirulina-Blau, Pulver	10665-51-01	ohne Aromen	✓	0,1 kg

Clean-Label-Invertzucker

Produktname	Bestell-Nr.	Aromatisierende Bestandteile (aus namensgebenden Rohstoff)	Weitere Zutaten 100 % natürlich	Gebinde
Bio-Invertzuckersirup	10820-13-01	ohne Aromen	✓	12,5 kg
Invertzuckercreme	10014-07-01 10014-13-01	ohne Aromen	✓	7 kg 12,5 kg
Invertzuckersirup, flüssig	10140-07-01 10140-13-01	ohne Aromen	✓	7 kg 12,5 kg
Invertzuckersirup, dunkel	10141-13-01	ohne Aromen	✓	12,5 kg





Vanille-Produkte

Vanille-Aromen

Alle Vanille-Aromen eignen sich hervorragend zur Aromatisierung und Abrundung von Massen, Teigen und Konditoreiwaren.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Geschmacksrichtung	Dosierung	Gebinde
Back-Vanille-Aroma	10187-10-01		Sahniger Vanillegeschmack	10:1000	10 kg
Vanille-Aroma	10183-01-01 10183-05-01 10183-10-01		Sahniger Vanillegeschmack	10:1000	1 kg 5 kg 10 kg
Vanille-Aroma EXTRA	10188-01-01		Vanillegeschmack	3–5:1000	1 kg
Vanille-Aroma, Typ Schoten-Auszug	10185-01-01 10185-05-01		Vanilleschoten-geschmack	10:1000	1 kg 5 kg*
Vanille-Eispaste	10320-03-01		Vanillegeschmack mit gemahlenden V.-Schoten	30:1000	3 kg

*Vorbestellerartikel

Natürliche Vanille-Aromen und -Extrakte

Alle natürlichen Vanille-Produkte eignen sich hervorragend zur Aromatisierung und Abrundung von allen Back- und Konditoreiwaren mit natürlichem Vanillegeschmack.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Geschmacksrichtung	Dosierung	Gebinde
Bio-Vanille-Paste	13005-19-01	✓	–	8:1000	1,5 kg
Bourbon-Vanille-Extrakt	10530-01-01	✓	Bourbon-Vanille-Geschmack	5–8:1000	1 kg
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma	10560-05-01		Bourbon-Vanille-Geschmack	3–5:1000	5 kg
Vanille-Aroma, natürlich	10225-01-01 10225-05-01		Vanillegeschmack	10–30:1000	1 kg 5 kg
Vanille-Extrakt	10590-01-01 10590-05-01	✓	Bourbon-Vanille-Geschmack	3:1000	1 kg 5 kg
Vanilleschoten-Auszug	10585-01-01 10585-05-01	✓	Vanilleschoten-geschmack	5:1000	1 kg 5 kg
Premium Clean Label Vanillepaste	10166-19-01 10166-05-01	✓	Vanillegeschmack mit gemahlenden Vanilleschoten	30:1000	1,5 kg 5 kg
Vanillepaste, natürlich	10325-03-01	✓	Vanillegeschmack mit gemahlenden Vanilleschoten	30:1000	3 kg
Vanilleschoten-Pulver, extrahiert	10900-01-01 10900-10-01	✓	–	nach Bedarf	1 kg 10 kg



Flüssige Aromen

Unvergleichlichen Geschmack in Ihren Torten, Desserts, Füllungen oder im Gelee erhalten Sie mit unseren Aromen. Wir verarbeiten ausschließlich ausgewählte und stets hochwertige Rohstoffe. Das Ergebnis: einzigartige Geschmacks-komponenten. Bei Karow finden Sie die idealen Zutaten für Produkte, die mit Geschmack und Aroma begeistern.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Ananas-Aroma, natürlich	10541-01-01		Natürliches Aroma	15:1000	1 kg
Anis-Essenz	10105-01-01	✓	Natürliches Anisaroma	5:1000	1 kg
Apfel-Aroma, natürlich	10546-01-01 10546-10-01		Natürliches Apfelaroma mit anderen natürlichen Aromen	20:1000	1 kg 10 kg
Aprikosen-Aroma	10006-01-01		Aroma	20:1000	1 kg
Arrak-Essenz	10112-01-01		Aroma	2:1000	1 kg
Back-Vanille-Aroma	10187-10-01		Aroma	10:1000	10 kg
Bananen-Aroma natürlich	10542-01-01		Natürliches Bananen-aroma mit anderen natürlichen Aromen	10:1000	1 kg
Baumkuchengewürz-Aroma	10205-01-01		Aroma	10:1000	1 kg
Birnen-Aroma	10218-01-01		Aroma	10:1000	1 kg
Bittermandel-Aroma	10202-01-01 10202-05-01 10202-10-01		Aroma	10:1000	1 kg 5 kg 10 kg
Bourbon-Vanille-Extrakt	10530-01-01	✓	Bourbon-Vanilleschoten-extrakt	3–5:1000	1 kg
Butter-Aroma	10013-01-01 10013-05-01		Aroma	10:1000	1 kg 5 kg
Butter-Aroma, natürlich	10558-01-01		Natürliches Aroma	10:1000	1 kg
Butter-Sahne-Aroma	10034-01-01		Aroma	7–8:1000	1 kg
Butter-Vanille-Aroma	10035-01-01 10035-05-01		Aroma	10:1000	1 kg 5 kg
Erdbeer-Aroma	10212-01-01		Aroma	10:1000	1 kg
Erdbeer-Aroma natürlich	10540-01-01		Natürliches Erdbeer-aroma mit anderen natürlichen Aromen	15:1000	1 kg
Haselnuss-Aroma, natürlich	10554-01-01		Natürliches Haselnuss-aroma mit anderen natürlichen Aromen	10:1000	1 kg
Hefeteig-Aroma	10215-01-01		Aroma	10:1000	1 kg

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Heidelbeer-Aroma, natürlich	10529-17-01		Natürliches Heidelbeer- aroma mit anderen natürlichen Aromen	20: 1000	1,25 kg
Himbeer-Aroma	10192-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Himbeer-Aroma, natürlich	10555-01-01		Natürliches Aroma	7 – 10: 1000	1 kg
Kakao-Aroma	10044-01-01		Aroma	7 – 10: 1000	1 kg
Karamel-Aroma	10009-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Kirsch-Aroma	10003-17-01		Aroma	20: 1000	1,25 kg
Kokos-Aroma, natürlich	10551-01-01		Natürliches Aroma	10: 1000	1 kg
Kokos-Aroma	10179-17-01 10179-13-01		Aroma	10: 1000	1,25 kg 12,5 kg
Kuchen-Back-Aroma	10216-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Lebkuchengewürz-Aroma	10004-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Limetten-Aroma, natürlich	10580-01-01		Natürliches Aroma	3: 1000	1 kg
Mandarinen-Aroma , natürlich	10543-01-01		Natürliches Aroma	10: 1000	1 kg
Mandel-Aroma, natürlich	10550-01-01		Natürliches Aroma	10: 1000	1 kg
Mango-Aroma	10548-01-01		Natürliches Aroma	10: 1000	1 kg
Marzipan-Aroma	10001-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Mocca-Aroma	10012-17-01		Aroma	10: 1000	1,25 kg
Orangen-Aroma, natürlich	10549-01-01		Natürliches Orangenöl	10: 1000	1 kg
Pfefferminz-Aroma	10137-01-01		Natürliches Pfefferminz-Aroma	2: 1000	1 kg
Pfirsich-Aroma, natürlich	10538-01-01		natürliches Aroma Typ Pfirsich	10: 1000	1 kg
Pistazien-Aroma	10008-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Punsch-Aroma	10209-01-01 10209-05-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg
Quarkkuchengewürz-Aroma	10206-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Rum-Aroma	10210-01-01 10210-05-01 10210-10-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg
Rum-Aroma, natürlich	10556-01-01 10556-10-01	✓	Natürliches Aroma	10: 1000	1 kg 10 kg

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Rum-Essenz	10168-01-01		Aroma	5: 1000	1 kg
Sahne-Aroma	10181-17-01		Aroma	10: 1000	1,25 kg
Sahne-Aroma, natürlich	10552-17-01		Natürliches Aroma	10: 1000	1,25 kg
Sandtortengewürz-Aroma	10203-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Sauerkirsch-Aroma, natürlich	10547-17-01		Natürliches Kirsch- Aroma mit anderen natürlichen Aromen	10: 1000	1,25 kg
Stollengewürz-Aroma	10204-01-01 10204-05-01 10204-10-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg
Tonkabohnen-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, natürlich	10225-01-01 10225-05-01		Aroma	10 – 30: 1000	1 kg 5 kg
Vanille-Aroma, Typ Schoten-Auszug	10185-01-01 10185-05-01		Aroma	10: 1000	1 kg 5 kg*
Vanille-Extrakt	10590-01-01 10590-05-01	✓	Vanille-Extrakt oder Natürliches Vanillearoma	3: 1000	1 kg 5 kg
Vanilleschoten-Auszug	10585-01-01 10585-05-01	✓	Vanilleschoten-Auszug oder Natürliches Vanillearoma	5: 1000	1 kg 5 kg
Waldmeister-Aroma	10041-01-01		Aroma	8: 1000	1 kg
Walnuss-Aroma, natürlich	10553-01-01		Natürliches Aroma	10: 1000	1 kg
Zimt-Aroma	10211-01-01		Aroma	10: 1000	1 kg
Zitronen-Aroma EXTRA	10557-01-01		Natürliches Zitronenaroma mit anderen nat. Aromen	3 – 5: 1000	1 kg
Zitronen-Aroma natürlich	10222-01-01 10222-05-01 10222-10-01		Natürliches Zitronenaroma mit anderen nat. Aromen	10: 1000	1 kg 5 kg 10 kg

*Vorbestellerartikel

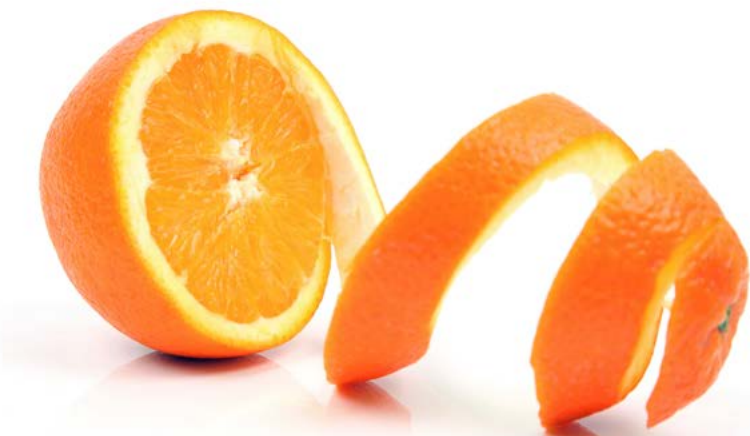


Citruspasten



Wer diese Pasten nicht kennt, hat etwas verpasst. Unsere Zitruspasten sind ein Klassiker – nicht nur für die Weihnachtszeit! Ob Stollen, Lebkuchen, Baumkuchen, Ostergebäcke oder Massen und süße Teige: die geringe Zugabe von Zitrone oder Orange macht jedes Gebäck zu einer Spezialität. Zur Herstellung unserer Pasten nutzen wir die Schalen reifer sizilianischer Zitronen und Orangen. Ein echter Leckerbissen!

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Orangen-Paste	10196-05-01		Natürliches Orangenöl	30–50: 1000	5 kg
Premium Clean Label Orangenpaste	10172-19-01 10172-05-01	✓	Natürliches Orangen-Aroma (100 % aus Orangen)	30–50: 1000	1,5 kg 5 kg
Orangenschalenpaste	10197-03-01		Natürliches Orangenöl	30: 1000	3 kg
	10197-05-01				5 kg
	10197-10-01				10 kg
Zitronenschalenpaste	10160-03-01		Natürliches Zitronen-Aroma (100 % aus Zitronen)	30: 1000	3 kg
	10160-05-01				5 kg
	10160-10-01				10 kg
	10160-39-01				39 kg
Premium Clean Label Zitronenschalenpaste	10353-19-01 10353-05-01 10353-39-01	✓	Natürliches Zitronen-Aroma (100 % aus Zitronen)	leicht zitronig: 15 zitronig: 20–30 stark zitronig: 40–60	1,5 kg 5 kg 39 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN	10354-19-01	✓	Natürliches Zitronen-Aroma (100 % aus Zitronen)	leicht zitronig: 15 zitronig: 20–30 stark zitronig: 40–60	1,5 kg
Zitronenschalenpaste, EXTRA-FEIN	10170-05-01 10170-39-01		Natürliches Zitronen- Aroma mit anderen natürlichen Aromen	30: 1000	5 kg 39 kg



Bio-Sortiment



Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Bio-Bittermandel-Essenz	10812-53-01 10812-01-01	✓	Bio-Bittermandel- Extrakt 100 %	20–50: 1000	0,2 l 1 l
Bio-Eierlikör mit Blütenhonig	10880-02-01	✓	–	–	0,5 l
Bio-Invertzuckersirup, flüssig	10820-13-01	✓	–	Nach Rezept	12,5 kg
Bio-Kurkumaextrakt	10813-55-01	✓	Färbendes Lebensmittel (gelb)	Nach Bedarf	0,4 kg
Bio-Orangenöl, natürlich	10804-53-01	✓	Natürliches Bio-Orangenöl	1: 1000	0,2 kg
Bio-Orangenschalenpaste	10802-03-01	✓	Natürliches Bio-Orangenöl	30: 1000	3 kg
Bio-Vanille-Paste	13005-19-01	✓	–	8: 1000	1,5 kg
Bio-Vanilleschoten-Auszug	10810-01-01	✓	Bio-Vanilleschoten- auszug	8: 1000	1 kg
Bio-Zitronen-Aroma	10811-01-01	✓	Natürliches Zitronen-Aroma	5–8: 1000	1 kg
Bio-Zitronenöl, natürlich	10803-53-01	✓	Natürliches Bio-Zitronenöl	1: 1000	0,2 kg
Bio-Zitronenschalenpaste	10800-03-01	✓	Natürliches Bio-Zitronenöl	30: 1000	3 kg
Rosmarinextrakt auf Rapsöl kbA	10815-09-01	✓	–	Nach Rezept	0,9 kg



Aromen pastös

Unvergleichlicher Geschmack, hoher Fruchtanteil und frei von Farbstoffen: Unsere Pasten sind nicht nur sehr deklarationsfreundlich, sie sind auch die optimalen Zutaten für die Herstellung hochwertiger Konditoreiprodukte. Speziell die Dessertpasten zeichnen sich durch natürlichen Geruch und Geschmack aus – ideal für die Herstellung von Sahne, Cremes und Füllungen.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Cappuccino-Creme	10219-17-01		Aroma	30: 1000	1,25 kg
Dessertpaste Ananas	10161-19-01		Natürliches Aroma	30–50: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Apfel	10355-19-01		Natürliches Aroma	30–50: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Banane	10162-19-01		Natürliches Aroma	30–50: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Cassis	10169-19-01		Natürliches Aroma	30–50: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Himbeer	10176-19-01		Natürliches Aroma	30–50: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Erdbeer	10175-19-01		Natürliches Erdbeer-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	30–60: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Heidelbeer	10171-19-01		Natürliches Heidelbeer-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	30–50: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Kirsche	10174-19-01		Natürliches Kirsch-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	30–60: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Lebkuchen	10356-19-01		Natürliches Aroma	10–30: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Mango	10180-19-01		Natürliches Aroma	20–60: 1000	1,5 kg
Dessertpaste Pfirsich-Maracuja	10167-19-01		Natürliches Aroma	30–60: 1000	1,5 kg
Eierlikör-Paste	10390-19-01 10390-03-01		Natürliches Aroma	40–60: 1000	1,5 kg 3 kg
Erdbeer-Paste	10163-19-01 10163-05-01		Aroma	30–50: 1000	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Erdbeerpaste	10304-19-01	✓	Natürliches Erdbeer-Aroma (100 %)	30–60: 1000	1,5 kg
Himbeer-Paste	10164-19-01		Aroma	30–50: 1000	1,5 kg
Holunderblüten-Paste	10177-19-01		Aroma	30–60: 1000	1,5 kg
Joghurt-Paste	10178-11-01		Aroma	20–60: 1000	1,2 kg
Karamellpaste	10394-19-01		Natürliches Aroma	30: 1000	1,5 kg
Konditoreipaste Kirschwasser	10392-11-01		–	30–60: 1000	1,2 kg
Konditoreipaste Marc de Champagne	10391-11-01		–	30–60: 1000	1,2 kg

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Dosierung	Gebinde
Konditoreipaste Rum, natürlich	10352-11-01		Natürliches Aroma	40–60: 1000	1,2 kg
Premium Clean Label Limettenpaste	10182-19-01	✓	Natürliches Limetten-Aroma (100 % aus Limetten)	30–60: 1000	1,5 kg
Premium Clean Label Mandarinenpaste	10165-19-01	✓	Natürliches Mandarinen-Aroma	30–60: 1000	1,5 kg
Nuss-Paste	10395-11-01		Aroma	60–80: 1000	1,2 kg
Premium Clean Label Orangenpaste	10172-19-01 10172-05-01	✓	Natürliches Orangen-Aroma (100 % aus Orangen)	30–50: 1000	1,5 kg 5 kg
Pistazien-Paste	10396-11-01		Aroma	80–100: 1000	1,2 kg
Premium Clean Label Sanddornpaste	10303-19-01	✓	–	30–60: 1000	1,5 kg
Premium Clean Label Tonkabohnenpaste	10350-19-01	✓	–	Süßspeisen max. 8: 1000, Backwaren max. 20: 1000	1,5 kg
Premium Clean Label Vanillepaste	10166-19-01 10166-05-01	✓	Natürliches Aroma	30: 1000	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalenpaste	10353-19-01 10353-05-01	✓	Natürliches Zitronen-Aroma (100 % aus Zitronen)	leicht zitronig: 15 zitronig: 20–30 stark zitronig: 40–60	1,5 kg 5 kg
Premium Clean Label Zitronenschalen-Paste FEIN	10354-19-01	✓	Natürliches Zitronen-Aroma (100 % aus Zitronen)	leicht zitronig: 15 zitronig: 20–30 stark zitronig: 40–60	1,5 kg



Eis-Toppings und -pasten

Eis-Toppings

Der Hingucker auf jedem Eisbecher: Karow Toppings. Ob als Dekor auf der Sahnehaube oder dem Eisbecher ohne Sahne, Ihrer Kreativität mit unseren Toppings sind keine Grenzen gesetzt. Und auch Ihren Torten und Desserts verleihen die Dessertsoßen das gewisse Etwas.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Gebinde
Amarena-Topping	10100-01-01		1 kg
Blue Curacao-Topping	10101-01-01		1 kg
Erdbeer-Topping	10104-01-01		1 kg
	10104-07-01		7 kg
Heidelbeer-Topping	10102-01-01		1 kg
Himbeer-Topping	10103-01-01		1 kg
Karamel-Topping	10111-01-01		1 kg
Kiwi-Topping	10108-01-01		1 kg
Sahne-Karamel-Topping	10116-01-01		1 kg
Schoko-Topping	11008-01-01		1 kg
Tropic-Topping	10107-01-01		1 kg

Sahnesüß

Versüßen Sie leckere Schlagsahne mit einem Hauch von unserem Sahnesüß, welches wir mit einer feinen Bourbon-Vanille-Note aus unserem Hause abgerundet haben.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung <small>lt. EG VO 1334/2008</small>	Dosierung	Gebinde
Sahnesüß mit Bourbon-Vanille	10144-01-01		–	30 – 50: 1000	1 kg

Eisbindemittel

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung <small>lt. EG VO 1334/2008</small>	Dosierung	Gebinde
Karowsan Eisbindemittel	12002-05-01	✓	Guarkernmehl	2 – 4 g auf 1 l Eismix	5 kg

Eispasten

Hervorragend für die Herstellung von Streich- und Softeis geeignet: ob als Geschmackskick in Verbindung mit frischen Früchten oder als reiner Geschmacksgeber – mit unseren Eispasten erreichen Sie immer den besten Geschmack.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung <small>lt. EG VO 1334/2008</small>	Dosierung	Gebinde
Eierlikör-Paste	10390-19-01		Natürliches Aroma	40 – 60: 1000	1,5 kg
	10390-03-01				3 kg
Erdbeere Fruchtpaste	10339-03-01		Natürliches Erdbeer-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	30 – 60: 1000	3 kg
Himbeer Fruchtpaste	10332-03-01		Natürliches Aroma	30 – 60: 1000	3 kg
Kirsche Fruchtpaste	10340-03-01		Natürliches Kirsch-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	30 – 60: 1000	3 kg
Vanillepaste, natürlich	10325-03-01	✓	Natürliches Vanillearoma	30: 1000	3 kg
Vanille-Eispaste	10320-03-01		Aroma	30: 1000	3 kg
Waldmeister-Paste	10300-03-01		Aroma	30: 1000	3 kg

Weitere Geschmacksrichtungen finden Sie auf Seite 14–15 bei unseren pastösen Aromen.

Fruchtsäure

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnungsempfehlung <small>lt. EG VO 1334/2008</small>	Gebinde
Fruchtsäure, rein	10005-01-01		E 330	1 kg
	10005-03-01			3 kg
	10005-10-01			10 kg





Farbstoffe

Lebensmittelfarbstoff - azohaltig

Jahrzehntelange Qualität im Bereich der Farbstoffe: auch dafür steht der Name Heinrich Karow. Ob Cremes, Sahnedesserts, Speiseeis, Gelee oder Airbrush – unsere Farbstoffe eignen sich für jede Einsatzmöglichkeit. Eine Besonderheit sind unsere färbenden Lebensmittel: Extrakte aus Pflanzen geben Ihren Produkten einen natürlichen Farbton und erleichtern die Deklaration von unverpackter Ware.

Produktname	Eigenschaften	Bestell-Nr.	CL	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Eigelb-Gelb	flüssig	10019-01-01		E 102 + E 122	1 kg
Erdbeer-Rot	flüssig	10023-01-01		E 122 + E 102	1 kg
Grün	flüssig	10020-02-01		E 102 + E 131	0,5 kg
Himbeer-Rot	flüssig	10033-01-01		E 122	1 kg
Kirsch-Rot	flüssig	10042-01-01		E 122 + E 102	1 kg
Orange	flüssig	10022-02-01		E 102 + E 122	0,5 kg
Zitronen-Gelb	flüssig	10018-01-01		E 102	1 kg

Zur Zubereitung von Lebensmitteln nur unter Beachtung der VO (EG) 1333/2008.
EG-VO 1333/2008 Artikel 24 – Anhang V sieht ab 20.07.2010 eine zusätzliche Angabe bei der Kennzeichnung von Farbstoffen in Lebensmitteln vor (... kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen).

Lebensmittelfarbstoff - azofrei - flüssig

Produktname	Eigenschaften	Bestell-Nr.	CL	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Apfelgrün	flüssig	10030-02-01 10030-52-01		E 100 + E 131	0,5 kg 0,120 kg
Beta-Carotin	flüssig	10050-02-01		E 160	0,5 kg
Blau	flüssig	10015-02-01 10015-52-01		E 131	0,5 kg 0,120 kg
Couleurbraun	flüssig	10016-01-01 10016-52-01		E 150c	0,5 kg 0,120 kg
Erdbeerrot Brillant	flüssig	10031-02-01		E 120	0,5 kg
Früchterot	flüssig	10027-02-01 10027-52-01		Echtes Karmin E 120	0,5 kg 0,120 kg
Rot	flüssig	10028-02-01		E 120	0,5 kg
Sonnengelb	flüssig	10029-02-01 10029-52-01		E 100	0,5 kg 0,120 kg
Veilchen-Lila	flüssig	10032-02-01		E 120 + E 131	0,5 kg

Zur Zubereitung von Lebensmitteln unter Beachtung der VO (EG) 1333/2008
(Höchstmengenfestsetzungen und Kenntlichmachung = Deklaration).

Lebensmittelfarbstoff - azofrei - Pulver

Produktname	Eigenschaften	Bestell-Nr.	CL	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Gold-Gelb	Pulver	10650-51-01		E 100	0,1 kg
Himmel-Blau	Granulat	10655-51-01		E 131	0,1 kg
Kohlen-Schwarz	Pulver	10654-51-01 10654-02-01		Pflanzenkohle E 153	0,1 kg 0,5 kg
Purpur-Rot	Pulver	10653-51-01		E 120	0,1 kg

Öllösliche Farben - azofrei

Produktname	Eigenschaften	Bestell-Nr.	CL	Farbstoff / E-Nummer	Gebinde
Blau-Pulver, öldispersierbar	Pulver	10683-51-01		E 150c	0,1 kg
Gelb	flüssig	10680-52-01		E 160a	0,120 kg
Grün	dickflüssig	10684-52-01		E 160a + E 133 + E 120	0,120 kg
Rot	flüssig	10681-52-01		E 120	0,120 kg

Färbende Lebensmittel

Produktname	Eigenschaften	Bestell-Nr.	CL	Empfohlene Dosierung	Gebinde
Birnengrün Pflanzenextrakt	flüssig	10057-02-01		1 – 3: 1000	0,5 kg
Curcuma-Extrakt	flüssig	10058-02-01		1,5 – 3: 1000	0,5 kg
Färberdistel-Extrakt	flüssig	10056-02-01		0,5 - 1: 1000	0,5 kg
Färberdistel-Pulver	Pulver	10664-51-01	✓	0,2–1: 1000	0,1 kg
Karamelzuckersirup	flüssig	10021-17-01	✓	nach Rezeptur	1,25 kg
Karottensaftkonzentrat	flüssig	10059-02-01	✓	je nach Einsatz	0,5 kg
Paprikaextrakt	flüssig	10060-02-01		1 – 3: 1000	0,5 kg
Rote Bete Saftkonzentrat	flüssig	10051-17-01	✓	je nach Einsatz	1,25 kg
Rotes Fruchtkonzentrat	flüssig	10055-02-01	✓	0,5 – 1: 1000	0,5 kg
Spirulina-Blau, Pulver	Pulver	10665-51-01	✓	nach Bedarf	0,1 kg

Färbende Lebensmittel dienen der natürlichen Farbgebung jeglicher Bäckerei-, Eis- und Konditoreierzeugnisse. Durch ihren natürlichen Ursprung sind sie rein rechtlich keine Farbstoffe. Die Dosierung ist gering und somit ist das Produkt sparsam anzuwenden. Deklarationsempfehlung: „Färbendes Lebensmittel“ (... Name) entsprechend der „Guidance notes on the classification of the food extracts with colouring properties“ vom 29.11.2013

Airbrush - Tipps zur Anwendung

Lebensmittelfarbstoffe

azofrei

- Apfelgrün Nr. 10030-02-01 | Nr. 10030-52-01
- Beta-Carotin Nr. 10050-02-01
- Blau Nr. 10015-02-01 | 10015-52-01
- Couleurbraun Nr. 10016-01-01 | Nr. 10016-52-01
- Fruchterot Nr. 10027-02-01 | Nr. 10027-52-01
- Rot Nr. 10028-02-01
- Sonnengelb Nr. 10029-02-01 | Nr. 10029-52-01
- Veilchen-Lila Nr. 10032-02-01

azohaltig (lassen sich unverdünnt aufsprühen)

- Eigelb-Gelb Nr. 10019-01-01
- Erdbeer-Rot Nr. 10023-01-01
- Grün Nr. 10020-02-01
- Himbeer-Rot Nr. 10033-01-01
- Kirsch-Rot Nr. 10042-01-01
- Orange Nr. 10022-02-01
- Zitronen-Gelb Nr. 10018-01-01

Färbende Lebensmittel

müssen aufgrund ihrer Konsistenz teilweise mit Alkohol (nicht über 65 % vol., Farbe gerinnt oder flockt bei höherem Alkoholgehalt aus) oder Wasser verdünnt werden. **Rote Beete Saftkonzentrat Nr. 10051-17-01**, **Birnengrün Pflanzenextrakt Nr. 10057-02-01** und **Paprikaextrakt Nr. 10060-02-01** haben einen Eigengeschmack, dies sollte beim Auftragen der Farben beachtet werden.

mit Alkohol oder Wasser verdünnen

- Rote Beete Saftkonzentrat Nr. 10051-17-01
- Birnengrün Pflanzenextrakt Nr. 10057-02-01
- Curcuma-Extrakt Nr. 10058-02-01
- **Achtung!** keinen Vorrat mit Alkohol verdünnt herstellen, dickt nach!
- Karamelzuckersirup Nr. 10021-17-01
- Paprikaextrakt Nr. 10060-02-01
- **Achtung!** keinen Vorrat mit Alkohol verdünnt herstellen, dickt nach!
- Karottensaftkonzentrat Nr. 10059-02-01

kann unverdünnt benutzt werden

- Färberdistel-Extrakt Nr. 10056-02-01
- Rotes Fruchtkonzentrat Nr. 10055-02-01 mit **Karows Fruchtsäure Nr. 5** versetzen, um den gewünschten Rot-Ton zu erhalten



Weitere Backzutaten

Invertzucker/Glucose- und Zuckerrübensirup

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Gebinde
Invertzuckercreme	10014-07-01 10014-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertzuckersirup, flüssig, gelb	10140-07-01 10140-13-01	✓	7 kg 12,5 kg
Invertzuckersirup, dunkel	10141-13-01	✓	12,5 kg
Invertzuckersirup, flüssig 72,7	10145-14-01		14 kg

In Backwaren verstärkt Invertzuckersirup die Bräunung der Kruste und Krume und trägt zum typischen Aroma von frischen Gebäcken positiv bei. Invertzuckersirup bindet das Wasser im Gebäck und hält somit die Feuchtigkeit in Backwaren, Füllungen und Massen.

Glucosesirup	12791-13-01		12,5 kg
Glucosesirup 42 DE	10025-04-01		4 kg
Zuckerrübensirup	13003-12-01		12 kg

Konservierungsmittel

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Kennzeichnung lt. EG VO 1334/2008	Gebinde
Karowinol Konservierungsmittel	10024-01-01		Kaliumsorbat E 202, deklarationspflichtig	1 kg

Sirup/Grundstoffe

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Dosierung	Gebinde
Erdbeer-Grundstoff	10448-07-01		1:5	7 kg
Himbeer-Grundstoff	10453-07-01		1:5	7 kg
Maracuja-Grundstoff	10452-07-01		1:5	7 kg
Waldmeister-Grundstoff	10440-07-01		1:5	7 kg
Zitronen-Grundstoff	10447-07-01		1:5	7 kg

Eierlikörprodukte

Eierlikörprodukte

Karows Eierlikör ist eine Spezialität nach hauseigener Rezeptur in bewährter Karow-Qualität. Verwenden Sie den Eierlikör – optional als Eierlikör-Gel – zur Zubereitung von feinen Konditoreiwaren.

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Gebinde
Eierlikör Classic	10700-02-01	✓	0,5l
Eierlikör Classic	10702-05-01	✓	5l

Produktname	Bestell-Nr.	CL	Gebinde
Eierlikör-GEL	10704-05-01		5l
	10704-10-01		10l



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 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 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 Ereignisses 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 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 eine 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

Leckere Backideen finden Sie unter:

www.karow-aromen.de/Rezepte



Winterliche Apfelsahne
mit Tonkabohne

Eierkür mit Nusskrem



Weihnachtsschmitte



Sören Röpke

Bäckermeister u.
Fachberater



Unser
Bäckermeister
und sein Team
haben exklusiv
für Sie alle
Rezepte Probe
gebacken und
verkostet.

Sie haben Fragen zu den Rezepten?

Kontaktieren Sie uns:

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