

Französisches Butter-Caramel

Un moment de plaisir

 **PRODUKT
DES JAHRES
2026**

Exklusiv für
das backende
Handwerk bei
Ihrer BÄKO

BÄKO

UNVERWECHSELBARE QUALITÄT AUS FRANKREICH

BUTTER-CARAMEL

Entdecken Sie die Butter-Caramel-Produktreihe, die Tradition, Qualität, Genuss und Effizienz vereint – eine perfekte Ergänzung für jedes Gebäck. Ob als cremige Füllung oder mit feinen Caramel-Stückchen – dieses Butter-Caramel ist vielseitig einsetzbar im traditionellen wie modernen Back- und Konditorenhandwerk.

VORTEILE FÜR DAS BACKENDE HANDWERK



Traditionelles Herstellverfahren

in Frankreich entwickelt und produziert – für gleichbleibende Qualität und authentischen Geschmack



Pumpfähig*, maschinengeeignet* und sofort einsatzbereit

ideal für standardisierte Prozesse – keine Vorbereitungen, kein Anrühren, maximale Effizienz in der Produktion



Mit Butter verfeinert

sorgt für ein intensives, ausgewogenes Geschmackserlebnis



Kurze, transparente Zutatenliste

mit französischer Butter, ohne Palmfett und künstliche Aromen



Vielseitig einsetzbar

geeignet für Füllungen, Toppings, zum Impfen sowie zur Dekoration



Nicht backstabil

perfekt zum Befüllen von Gebäckstücken nach dem Backen – cremige Textur und optimaler Schmelz

VIELSEITIGE EINSATZMÖGLICHKEITEN

Füllungen:

- zum Beispiel für Berliner, Krapfen, Croissants, Muffins und Tartes
- ideal zum Befüllen nach dem Backen
- auch als Topping oder Glasur einsetzbar
- pur oder kombiniert mit Früchten, Nüssen oder Schokolade

Chunks:

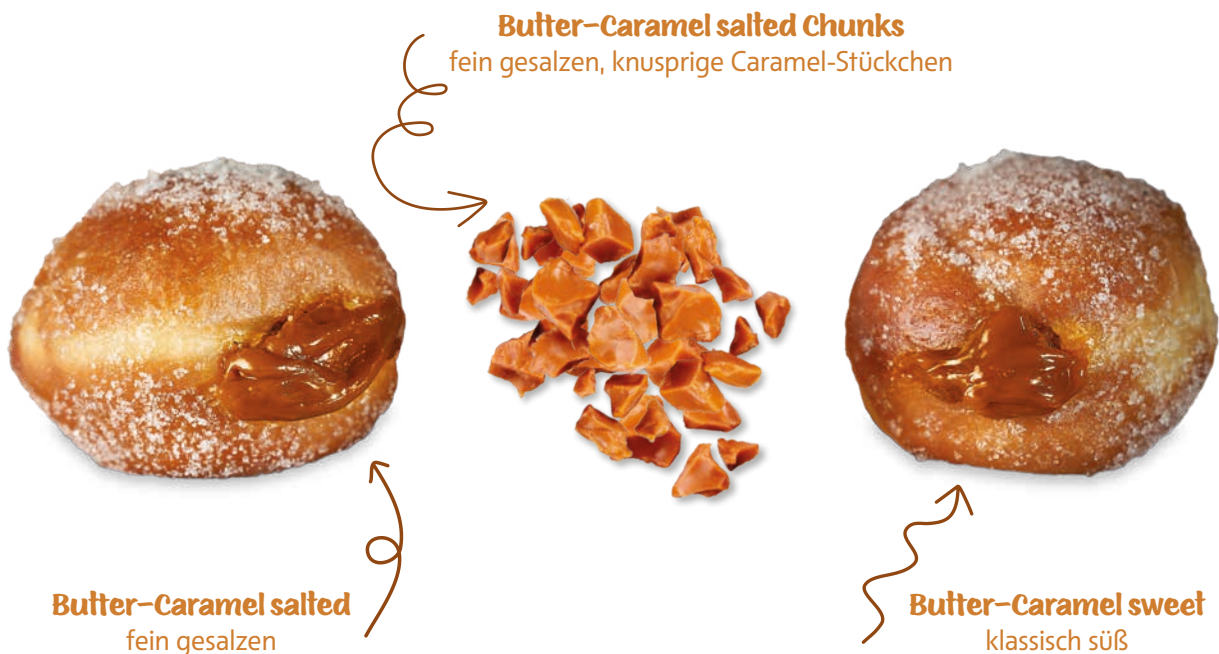
- zum Beispiel für Berliner, Cupcakes, Torten und Cookies
- ideal als Topping, Einschuss oder Akzent
- auch als Dekor auf Feingebäck, Cookies und Torten
- besonderer optischer und sensorischer Mehrwert



**gilt nur für die Füllungen*

DREI PRODUKTE, VIELE MÖGLICHKEITEN

DIE SORTIMENTSVIELFALT



340598	Butter-Caramel sweet	5 kg Eimer
340599	Butter-Caramel salted	5 kg Eimer
340601	Butter-Caramel salted Chunks	12 kg Eimer



WARUM KARAMELL?

Karamell zählt heute zu den beliebtesten Geschmacksrichtungen im süßen Bereich. Es steht für Vertrautheit, Genuss, emotionale Ansprache und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Markt- und Flavour-Trends zeigen, dass insbesondere warme Aromen wie Karamell, Schokolade oder Vanille weiter an Bedeutung gewinnen – sowohl im Bäckerei- als auch im Konditorenhandwerk. Französisches Butter-Caramel verbindet diese Tradition mit moderner Effizienz und trifft damit genau die Anforderungen des Marktes.

HERKUNFT & HERSTELLUNG

Das Butter-Caramel wird in Frankreich nach traditioneller Methode auf Wasserbasis mit Butter hergestellt – ganz ohne Palmfett. Produziert wird es von METAROM France, einem familiengeführten Spezialisten mit über 70 Jahren Erfahrung in der Caramel-Herstellung. In Nordfrankreich, einer Region mit starker Zucker- und Milchtradition, entstehen so Caramel-Füllungen nach dem Vorbild des bretonischen Caramel au Beurre Salé: dunkelgolden, ausgewogen süß und aromatisch tief – ein Unterschied, den man sieht und schmeckt.



Viele weitere Details
wie zum Beispiel
FAQs und Rezepturen
unter [https://baeko.de/
butter-caramel/](https://baeko.de/butter-caramel/)

Informieren Sie sich
jetzt bei Ihrer BÄKO!



**SWEET UND SALTED –
JETZT ENTDECKEN UND BEGEISTERN LASSEN.**
Kontaktieren Sie Ihre BÄKO-Fachberatung und
testen Sie französisches Butter-Caramel für neue
Impulse in Ihrem Sortiment.