

Französisches Butter-Caramel

FAQs



**PRODUKT
DES JAHRES
2026**

Exklusiv für
das backende
Handwerk bei
Ihrer BÄKO

BÄKO

FAQ

Frequently Asked Questions

Butter-Caramel-Produkte

Kompakt & einsatzbereit



Welche Varianten gibt es?

Wir bieten drei Varianten an:

- 340598 **Butter-Caramel sweet** – klassisch süß, streichfähig, nicht backstabil
- 340599 **Butter-Caramel salted** – süß-salzig, cremig, nicht backstabil
- 340601 **Butter-Caramel salted Chunks** – streufähig, süß-salzig, nicht backstabil

In welchen Gebindegrößen sind die Produkte erhältlich?

- **Sweet & Salted (Füllungen):** 5 kg Eimer
- **Salted Chunks:** 12 kg Eimer

Sind die Füllungen oder Chunks backstabil?

Nein. Alle drei Varianten sind **nicht backstabil**.

Können die Füllungen gepumpt werden?

Sweet und Salted sind bei Raumtemperatur pumpfähig und für die manuelle wie maschinelle Verarbeitung geeignet. Der Einsatz mit Hand- oder Maschinenpumpen sorgt für sauberes, schnelles und standardisiertes Befüllen.

Sind die Produkte gefrierstabil?

Ja. Alle Varianten (Füllungen & Chunks) sind **gefrierstabil** – ideal für Vorratsproduktion.

Wie kann man die Produkte anwenden?

- **Sweet & Salted (Füllungen):**

Füllung, Impfen, Schichten, Topping, Mischung/Untermischung in Teigen

(z. B. Berliner, Krapfen, Donuts, Croissants, Plunder, Hefeteige, Brioche, Muffins, Cupcakes, Schnitten, Tartes, Blechkuchen, Rührkuchen, Desserts, Cremedesserts, Cheesecakes, Sahnescnitten, Glasuren, Drips, Überzüge, Swirls, Füllungen nach dem Backen, Veredelung von Feingebäck, Untermischen in Cremes, Sahne, Mascarpone, Quark, Joghurt, Eisgrundmassen, Parfaits, Mousse, Tiramisu, Dessertgläser, Kaffee- & Desserttoppings, Eisbecher, Milkshakes)

- **Salted Chunks:**

Streudekor, Mix-In, Dekor, Veredelung

(z. B. für Cookies, Riegel, Brownies, Muffins, Cupcakes, Donuts, Berliner, Krapfen, Plunder, Croissants, Hefeteige, Brioche, Fein- und Plundergebäck, Torten, Schnitten, Cheesecakes, Desserts, Eis, Eisbecher, Parfaits, Pralinenfüllungen, Schokoladenprodukte, Riegelmassen, Müsliriegel, Granola, Desserttoppings, Akzentstreuung auf Glasuren, Sahne, Cremes, als Crunch-Element oder sensorischer Kontrast)

Was macht das Butter-Caramel besonders?

- **Traditionell in Frankreich gekocht** – auf Wasserbasis, mit guter Butter
- **Ausschließlich französische Butter** für authentischen Geschmack
- **Ohne Palmfett, ohne künstliche Aromen oder Farbstoffe**
- **Clean Label:** kurze, klare Zutatenliste

Was bedeutet traditionell gekocht?

Unser Butter-Caramel wird nach französischer Tradition auf Wasserbasis **schonend erhitzt** und gekocht. Dabei karamellisiert der Zucker langsam und verbindet sich mit Butter zu einer aromatisch tiefen, glänzenden Karamellmasse. Diese Methode sorgt für ein besonders authentisches Geschmackserlebnis.

Enthalten die Produkte ausschließlich Butter oder auch noch andere Fette?

Ja. Unsere Butter-Caramel-Produkte enthalten ausschließlich **französische Butter** – keine Pflanzenfette, keine Ersatzstoffe. Verwendet wird ausschließlich **französische Butter**, die für ihre Qualität und ihren typischen Geschmack bekannt ist.

Wie werden die Produkte gelagert und wie lange sind sie haltbar?

- **Ungeöffnet:** kühl & trocken lagern (10–20 °C); **MHD 6–12 Monate** je nach Produkt (siehe Etikett).
- **Nach dem Öffnen:**
 - o bei Raumtemperatur (12–25 °C) **innerhalb von 5 Tagen verbrauchen**,
 - o bei gekühlter Lagerung (4–12 °C) **innerhalb von 10 Tagen verbrauchen**.
- **Hinweis:** Eimer nach jeder Entnahme sorgfältig verschließen und sauber lagern.

Welche Inhaltsstoffe oder Allergene sind zu beachten?

- **Vegetarisch**, enthält **Milch/Laktose**
- **Nicht vegan**
- **alkoholfrei**

Wird jodiertes Salz als Zutat verwendet?

Nein, die gesalzenen Varianten werden ausschließlich mit **französischem Salz** gesalzen.

Wo sind die Produkte erhältlich?

Exklusiv über ihre BÄKO Regionalgenossenschaft für das backende Handwerk.