Viele weitere Details wie zum Beispiel FAQs und Rezepturen unter 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.

BÄKO-ZENTRALE eG | Am Kiekenbusch 4 | 47269 Duisburg | **baeko.de**

Französisches Butter-Caramel

Un moment de plaisir

PRODUKT DES JAHRES 2026

Exklusiv für das backende Handwerk bei Ihrer 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

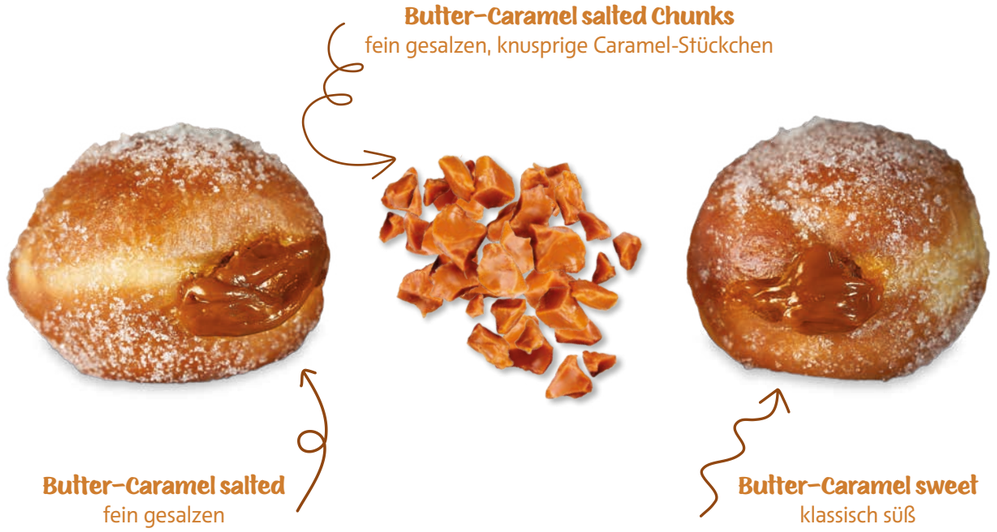
Chunks:

- 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.

Alle Angaben ohne Gewähr. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.