

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 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:

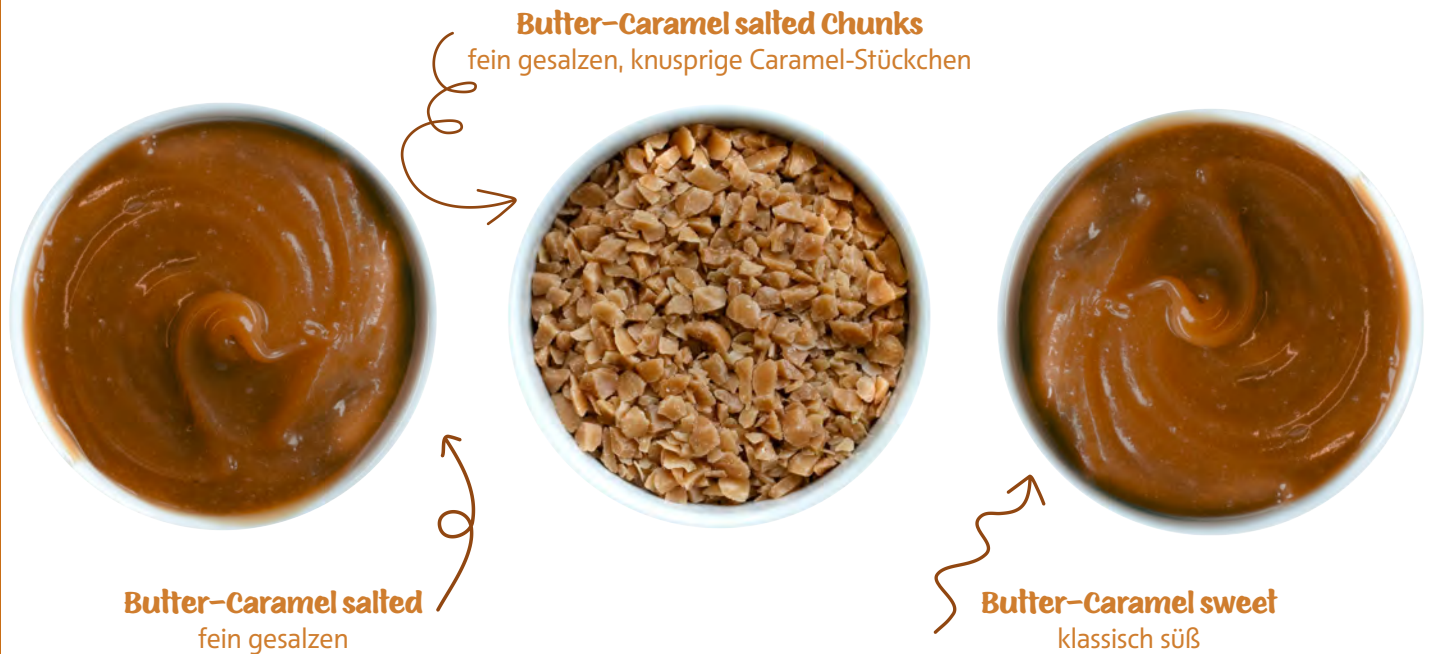
- zum Beispiel für Krapfen, Cupcakes, Torten und Cookies
- ideal als Topping, Einschuss oder Akzent
- auch als Dekor auf Feingebäck, Cookies und Torten
- besonderer optischer und sensorischer Mehrwert



**gilt nur für die Füllungen*

DREI PRODUKTE, VIELE MÖGLICHKEITEN

DIE SORTIMENTSVIELFALT



611716	Butter-Caramel sweet	5 kg Eimer
611717	Butter-Caramel salted	5 kg Eimer
611719	Butter-Caramel salted Chunks	12 kg Eimer



WARUM KAREMELL?

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.

