

Fransk Smørkaramel

Un moment de plaisir

 **PRODUKT
DES JAHRES
2026**

**Eksklusivt
hos
BÄKO**

BÄKO

UFORVEKSLIG KVALITET FRA FRANKRIG

SMØRKARAMEL

Oplev vores serie af smørkaramel, der forener tradition, kvalitet, nydelse og effektivitet – et perfekt supplement til ethvert bagværk. Uanset om det er som cremet fyld eller med fine karamellestykker, er denne smørkaramel alsidig og kan bruges i både traditionelle og moderne bagerier og konditorier.

FORDELE FOR BAGERIER



Traditionel fremstilling

Udviklet og produceret i Frankrig – for ensartet kvalitet og autentisk smag



Kan pumpes*, i maskine* og klar til brug

ideel til standardiserede processer – ingen forberedelser, ingen omrøring, maksimal effektivitet i produktionen



Forfinet med smør

sørger for en intens, afbalanceret smagsoplevelse



Kort ingrediensliste

med fransk smør, uden palmeolie og kunstige aromaer



Alsidigt anvendeligt

egnet til fyld, toppings, tilsprøjtning og dekoration



Ikke bagefast

perfekt til fyldning af kager efter bagning – cremet konsistens og optimal smeltepunkt

MANGESIDIGE ANVENDELSMULIGHEDER

Fyld:

- f.eks. til kager, donuts, croissanter, muffins og tærter
- ideel til fyldning efter bagning
- kan også bruges som topping eller glasur
- ren eller kombineret med frugt, nødder eller chokolade

Chunks:

- f.eks. til kager, cupcakes, tærter og småkager
- ideel som topping, fyld eller accent
- også som dekoration på kager, cookies og tærter
- Særlig visuel og sensorisk merværdi



**gælder kun for fyld*

TRE PRODUKTER, MANGE MULIGHEDER

SORTIMENTET



340598	Smørkaramel sød	5 kg spand
340599	Smørkaramel saltet	5 kg spand
340601	Smørkaramel salt i stykker	12 kg spand



HVORFOR KAMEL?

Karamel er i dag en af de mest populære smagsvarianter inden for søde sager. Den står for fortrolighed, nydelse, følelsesmæssig appel og alsidige anvendelsesmuligheder. Markeds- og smagstendenser viser, at især varme aromaer som karamel, chokolade eller vanilje vinder stadig større betydning – både i bager- og konditorbranchen. Fransk smørkaramel forener denne tradition med moderne effektivitet og opfylder dermed præcis markedets krav.

OPRINDELSE & FREMSTILLING

Smørkaramellen fremstilles i Frankrig efter traditionel metode på vandbasis med smør – helt uden palmefedt. Den produceres af METAROM France, en familieejet specialist med over 70 års erfaring i karamelfremstilling. I Nordfrankrig, en region med en stærk sukker- og mælketradition, fremstilles karamelfyldninger efter forbillede af den bretonske Caramel au Beurre Salé: mørkeguld, afbalanceret sød og aromatisk dyb – en forskel, man kan se og smage.



Få mere at vide hos
BÄKO DANAMRK



<https://baekodanmark.dk>

