



Caramilk® – Multitalent aus Traditionellem Karamell

Karamell erlebt derzeit eine Renaissance. Jeder, der denkt, dass Karamell ein einziger Geschmack ist liegt völlig falsch. Bis heute sind die chemischen Prozesse, welche während des Karamellisierens ablaufen nicht vollständig geklärt. Vereinfacht lässt sich allerdings sagen, dass die Mutationen der Zuckermoleküle verantwortlich für Geschmack- und Farbentwicklung sind. Diese Mutationen bringen komplexe Aromen hervor, die je nach Verarbeitung völlig verschieden sein können.

Karamellgenuss mit Caramilk®

Entdecken Sie mit unserem Caramilk® Sortiment die Welt des Genusses. Caramilk® verleiht Ihren Produkten den typischen, angenehmen Karamellgeschmack. Die Basis für diese Milchkaramellpulver ist Milch. Diese wird auf traditionelle Art karamellisiert und dann schonend zu Karamellpulver weiterverarbeitet.

Verschiedene Röstaromen und traditionelle Desserts

Das Caramilk® Sortiment beinhaltet verschiedene Ausprägungen des Röstaromas, der Farbe und der Karamellintensität. Erhältlich sind zudem Caramilk® Pulver mit traditionellen Geschmacksnoten wie z.B. **Panacotta, Crème Brûlée, Toffee und Kaffee**. So vielfältig die Sorten so vielfältig sind auch die Einsatzmöglichkeiten von Caramilk®. Vorzugsweise als wichtige Komponente in **Schokolade und Eiscreme** aber auch in **Konditoreiprodukten, Saucen, Backwaren** bis hin zu **Getränken, Snacks** und sogar **Sporternährung**.

In Abbildung 1 wird der Einsatz diverser Caramilk® Sorten in Pralinen gezeigt. Zu erkennen sind die unterschiedlichen Farbausprägungen, die durch die Intensität der Karamellisation des Caramilk® einhergeht.

Genuss ohne E-Nummer

Das Caramilk® Sortiment ist Halal und Kosher und frei von E-Nummern mit natürlichen Zutaten hergestellt.



Abbildung 1 zeigt Praline Füllungen mit dem Caramilk® Sortiment:

1. Caramilk Hell 122 B
2. Caramilk Dulce de Leche
3. Caramilk Confiture de Lait
4. Caramilk Crème Brûlée
5. Caramilk braun 322V
6. Caramilk braun 322B

Jahrelange Erfahrung

Beim Hersteller dieses Produktes handelt es sich mit der Dr. Suwelack GmbH & Co um einen Experten für die schonende Veredelung von Lebensmitteln. Bekannt ist Dr. Suwelack vor allem für ihre exzellente Produktqualität – Geschmack, Natürlichkeit und Produktsicherheit – sowie die ausserordentlich hohen Standards.

Ernährung ist unsere Leidenschaft