

Factsheet

Was ist Blanc battu?



Produktebeschreibung:

- Blanc battu ist weisser, dickflüssiger Frischkäse mit neutralem Geschmack. Er wird ähnlich wie Quark mithilfe von Milchsäurebakterien und Lab hergestellt. Im Unterschied zu Quark wird Blanc battu nach dem Gerinnen der Milch jedoch nicht von der Molke getrennt.

Nährwertangaben pro 100 g Blanc battu:

- Handelsüblicher Schweizer Blanc battu enthält meist weniger als 0,5 g Fett pro 100 g.

Historisches:

- Blanc battu stammt aus Frankreich und ist deshalb im französischen Sprachraum am bekanntesten.
- Herstellung in der Schweiz seit 1980.

Herstellung:

- Blanc battu wird aus pasteurisierter Magermilch hergestellt.
- Milchsäurebakterien und wenig Lab bringen die Milch zum Gerinnen.
- Die Molke wird nach dem Gerinnen nicht vom Eiweiss getrennt, sondern mit diesem zu einer sämigen Masse aufgerührt.



Sorten:

- Magermilchprodukt.
- Nature oder mit Früchten.

Haltbarkeit:

- Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.

Verwendung:

- Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten in der kalten Küche:
 - Dips und Salatsaucen
 - Zutat für Gemüsefüllungen
 - Als Brotaufstrich
 - Im Birchermüesli
 - Desserts: Crèmes, Flans, Mousses usw.
- Blanc battu ist nicht kochfest und eignet sich daher nicht für die Verwendung in der warmen Küche.

3 am Tag:

- 100 g Blanc battu enthalten ca. 115 mg Kalzium . 250 g entsprechen einer Milchportion.
- Milch und Milchprodukte sind eine ideale Quelle für Kalzium und Vitamin D, beides wichtig für starke Knochen und Zähne.
- 3 Portionen Milch und Milchprodukte pro Tag decken zwei Drittel des Kalziumbedarfs.



Gesundheit:

- Blanc battu enthält viele Nährstoffe, die der Körper täglich braucht. Insbesondere wertvolles Milcheiweiss und Kalzium.
- Blanc battu ist ein "Hungerstopper": Er sorgt wegen seines hohen Eiweissgehaltes für eine lange Sättigung.
- Blanc battu ist empfehlenswert für Laktovegetarier.

