

Factsheet Was ist Bratcrème?



Produktebeschreibung:

- Bratcrème ist Bratbutter mit einer weichen, cremigen Konsistenz. Sie ist eine Mischung aus Milchfettfraktionen und Bratbutter.
- Wie Bratbutter ist Bratcrème hoch erhitzbar. Damit sie ihre cremige Konsistenz behält, wird sie bei Raumtemperatur gelagert.

Nährwertangaben pro 100 g Bratcrème:

- Bratcrème enthält 92 g Milchfett und 8 g Wasser.
- 100 g enthalten 3`400 kJ/814 kcal.

Historisches:

- Sie ist ein Butterprodukt der neuen Generation.
- Bratbutter bzw. eingesottene Butter, einer der beiden Bestandteile von Bratcrème, hat in vielen Kulturen eine lange Tradition (z.B. Ghee in Indien und Pakistan).
- Das Einsieden der Butter diente ursprünglich vor allem der Haltbarmachung.



Herstellung:

- Bratcrème wird aus 80% Milchfettfraktionen und 20% Bratbutter hergestellt.
- Bratbutter ist reines Milchfett: Dafür wird Butter durch Erhitzen und Zentrifugieren (bzw. Abschöpfen) von Wasser und Eiweiss befreit. Das hat Vorteile: Butter wird hoch erhitzbar und kann ungekühlt gelagert werden.
- Milchfettfraktionierung ist eine mechanische Trennung der festen und weichen Fettbestandteile der Milch. Für die Bratcrème werden die weichen Fettanteile aus der Milchfettfraktionierung mit eingesottener Butter so vermischt, dass die gewünschte weiche Konsistenz entsteht.

Sorten:

- Bratcrème
- Bratbutter
- Neben Bratcrème und Bratbutter gibt es die folgenden Buttersorten:
 - Vorzugsbutter
 - DIE BUTTER
 - Kalorienverminderte Butter
 - Käseibutter (Sirtenrahmbutter)
 - Butterspezialitäten

Haltbarkeit:

- Bratcrème ist ungekühlt haltbar.
- Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.



Verwendung:

- Bratcrème ist hoch erhitzbar (bis 180 °C) und dank ihrer weichen Konsistenz gut dosierbar.
- Verwendung zum Braten, Dünsten und Marinieren.

5 Punkte für Butter:

- Sie ist ein reines Naturprodukt und enthält keinerlei Zusatzstoffe.
- Sie hat eine hochwertige Nährstoffzusammensetzung.
- Sie ist einzigartig im Geschmack.
- Sie ist ein einheimisches Produkt.
- Sie wird ökologisch sinnvoll hergestellt.

Gesundheit:

- Butter ist leicht verdaulich.
- Sie hat von allen Nahrungsfetten die höchste Vielfalt an Fettsäuren. Kein anderes Fett ist deshalb so ideal auf die Bedürfnisse des Körpers abgestimmt wie Butter.
- Butter ist eine wichtige Quelle für Vitamin D. Vitamin D ist dafür verantwortlich, dass Kalzium in die Knochen eingelagert werden kann.

