

Factsheet

Was sind Butterspezialitäten?



Produktebeschreibung:

- Butterspezialitäten sind schmackhafte Zubereitungen aus Butter und weiteren Zutaten.
- Beispiele: Kräuterbutter, gesalzene Butter, Senfbutter, Honigbutter.

Historisches:

- Butter ist wahrscheinlich schon seit dem Aufkommen der Landwirtschaft bekannt. Historisch belegt ist Butter seit ca. 3000 v. Chr. (Darstellung aus Mesopotamien).
- Viele Butterspezialitäten stammen aus der französischen Küche, z.B. Kräuterbutter (Beurre aux fines herbes) zu gebratenem Fleisch oder "Schneckenbutter" (Beurre d'escargot) zu gekochten Weinbergschnecken.

Herstellung:

- Für die Herstellung von Butterspezialitäten wird Vorzugsbutter oder DIE BUTTER mit weiteren Zutaten wie Kräutern, Knoblauch, Salz oder Honig gemischt.



Sorten:

- Kalte Butterspezialitäten mit fester oder weicher Konsistenz (z.B. Kräuterbutter).
- Butterspezialitäten für warme Speisen (z.B. Senfbutter oder Zwiebelbutter).
- Verschiedene Sorten sind im Handel erhältlich. Butterspezialitäten können aber auch selbst hergestellt werden. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Rezepte finden Sie in unserer Rezeptdatenbank.

Haltbarkeit:

- Je nach Sorte. Das Verbrauchsdatum steht auf der Packung.
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren, da Butter fremde Gerüche schnell annimmt.
- Kräuter- und gesalzene Butter lassen sich gut einfrieren. Alle anderen gleich frisch verwenden. Nach dem Auftauen entspricht die Qualität derjenigen von DIE BUTTER. In der Gefriertruhe halten sich Kräuter- und gesalzene Butter 10 Monate und im Gefrierfach vom Kühlschrank etwa 3 Monate. Nach dem Auftauen sollten sie schnell aufgebraucht werden. Tipp: Butter in kleineren Portionen einfrieren.

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.



Verwendung:

- Verwendung in der warmen und der kalten Küche zum Abschmecken von Gerichten. Zum Beispiel:
 - Zu Kartoffeln und Gemüse
 - Zu gebratenem Fleisch
 - Zu Fisch
 - Für Saucen und Suppen
 - Als Beilage zu grillierten Speisen
 - Als Brotaufstrich

