

Factsheet: Qu'est-ce que le beurre à rôtir?



Description du produit:

Le beurre à rôtir est de la graisse lactique pure dont la teneur en eau s'élève tout juste à 0,2%.

- Il supporte donc de très hautes températures (jusqu'à 180°C) et il n'est pas nécessaire de le conserver au réfrigérateur.
- Comme tous les autres types de beurre, le beurre à rôtir ne contient aucun additif tels que des émulsifiants, des stabilisateurs, des colorants ou des arômes.

Informations nutritionnelles pour 100g de beurre à rôtir:

- Le beurre à rôtir contient 99,8g de graisse lactique.
- 100g contiennent 3690kJ/881kcal.

Un peu d'histoire:

- Dans les pays voisins, le beurre à rôtir est appelé "beurre clarifié".
- Le beurre clarifié existe depuis très longtemps dans de nombreuses cultures.
- Le ghee indien et pakistanais, qui constitue une variété bien connue de beurre à rôtir, est utilisé en cuisine, mais fait aussi office de remède ayurvédique, d'offrande et d'huile pour les lampes.



Fabrication:

- Le beurre est chauffé.
- La graisse fondue est séparée des autres composantes du lait (eau, protéines):
 - à la centrifugeuse dans le cas d'une production industrielle.
 - en écumant et en filtrant le beurre dans le cas d'une production domestique. L'eau s'évapore.
- Une fois refroidi, le beurre clarifié est conditionné.

Variétés:

- Beurre à rôtir
- Crème à rôtir
- Outre le beurre et la crème à rôtir, il existe les variétés de beurre suivantes:
 - le beurre de choix
 - le beurre basses calories
 - le beurre de fromagerie (à base de crème de petit-lait)
 - les beurres spéciaux

Conservation:

- Le beurre à rôtir peut être conservé à température ambiante et offre une meilleure durée de conservation que le beurre traditionnel.
- Le producteur est en outre tenu d'indiquer la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation sur l'emballage.



Utilisation:

- Le beurre à rôtir supporte des températures jusqu'à 180°C et se prête parfaitement à la cuisson des aliments.
- Il donne à la viande un savoureux goût de noisette et permet d'obtenir des rôtis croustillants.

5 informations sur le beurre:

- C'est un produit naturel pur qui ne contient aucun additif.
- Il présente une composition en nutriments de haute qualité.
- Il offre une saveur unique.
- C'est un produit local.
- Sa fabrication respecte l'environnement.

Santé:

- Le beurre est très digeste.
- C'est la graisse alimentaire qui présente la plus grande diversité en matière d'acides gras. Aucune autre matière grasse ne répond aussi bien aux besoins du corps.
- Le beurre constitue une source essentielle de vitamine D, substance qui permet au calcium de bien se fixer dans les os.

