



Factsheet

Qu'est-ce que le beurre?

Description du produit:

- Le beurre est une matière grasse facile à tartiner, produite exclusivement à partir de crème de lait.
- Le beurre est composé à 100% de lait pur issu de vaches suisses.

Informations nutritionnelles pour 100g de beurre:

- Le beurre contient 82g de graisse lactique, 16g d'eau, ainsi que des traces de lactose et de protéines du lait.
- 100g contiennent 3050kj/729kcal.

Un peu d'histoire:

- Le beurre existe vraisemblablement depuis l'apparition des élevages bovins.
- On a pu démontrer que le beurre venait de Mésopotamie et existait depuis environ cinq millénaires.
- Les Grecs et les Romains utilisaient le beurre comme médicament.
- Au Moyen Âge, le beurre constituait une marchandise très prisée.
- Au Moyen Âge, on plaçait les objets fragiles dans du beurre pour les transporter.
- La centrifugeuse à lait a été inventée en 1880.
- On produit du beurre à l'échelle industrielle depuis le XIXe siècle.



Fabrication:

- Il faut entre 22 et 25 litres de lait pour fabriquer 1kg de beurre.
 - Le lait est écrémé dans la centrifugeuse.
 - La crème est pasteurisée.
 - Pour fabriquer du beurre de crème acidulée, la crème estensemencée avec des bactéries lactiques qui l'acidifient avant le traitement. Pour fabriquer du beurre de crème douce, on utilise en revanche de la crème non acidulée.
 - La crème est traitée dans la baratte-malaxeur, la graisse lactique s'agglomère en une masse compacte et se sépare du babeurre.
 - Les grains de beurre sont rincés à plusieurs reprises.
- Le beurre est façonné.
- Fabrication de beurre de crème douce ou de beurre de crème acidulée:
 - Le beurre de crème douce est un beurre de choix non acidifié. Pour fabriquer du beurre de crème acidulée, en revanche, on a recours aux bactéries lactiques afin d'accroître la durée de conservation.
- Fabrication de beurre à base de crème de petit-lait:
 - Mélange de crème à base de lait et de crème à base de petit-lait (sous-produit de la fromagerie)
- Conformément à l'ordonnance sur les denrées alimentaires, le beurre ne doit pas comporter d'additifs non déjà contenus dans le lait tels que des émulsifiants, des stabilisateurs, des colorants ou des arômes.
-



Variétés:

- Il existe les variétés de beurre suivantes:
 - Beurre de choix (beurre de crème acidulée et beurre de crème douce)
 - LE BEURRE
 - Beurre basses calories
 - Beurre de fromagerie (beurre à base de crème de petit-lait)
 - Beurre à rôtir
 - Crème à rôtir
 - Beurres spéciaux

Conservation:

- Il faut bien refermer les paquets de beurre entamés pour assurer une conservation optimale, car le beurre s'imprègne rapidement des odeurs étrangères.
- Le beurre se congèle très bien. Il se conserve 10 mois dans le congélateur coffre et environ 3 mois dans le compartiment à congélation du réfrigérateur. Il convient cependant de le consommer rapidement après décongélation. Conseil: congeler le beurre par petites portions.
- 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 de choix est principalement utilisé dans la préparation de plats froids, sur des tartines ou pour des assaisonnements.
- Le beurre à base de crème de petit-lait ou beurre de fromagerie sert à confectionner des plats froids et permet de rectifier les assaisonnements.
- LE BEURRE permet de faire revenir, d'étuver, d'assaisonner et de cuire au four des plats chauds ou froids.
- Pour rôtir et faire mariner les aliments, on utilise du beurre à rôtir ou de la crème à rôtir. En effet, à des températures de 180°C et plus, les acides gras non saturés contenus dans les autres variétés de beurre s'altèrent et les protéines brûlent, ce qui génère des produits de décomposition nocifs. Le beurre à rôtir et la crème à rôtir, en revanche, supportent de hautes températures et sont spécifiquement conçus pour ce type de cuisson.

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.

