

Factsheet

Que sont les beurres spéciaux?



Description du produit:

- Les beurres spéciaux sont de savoureuses préparations à base de beurre et d'autres ingrédients.
- Exemples: beurre aux herbes, beurre sauté, beurre à la moutarde, beurre au miel

Un peu d'histoire:

- Le beurre a vraisemblablement fait son apparition en même temps que l'agriculture. On a pu démontrer qu'il existait déjà aux alentours de trois siècles av. J.-C. (représentation de Mésopotamie).
- De nombreuses spécialités de beurre viennent de la cuisine française, p. ex. le beurre aux fines herbes pour accompagner une viande grillée ou le beurre d'escargot qui donne toute leur saveur... aux escargots.

Fabrication:

- Pour fabriquer des beurres spéciaux, on utilise du beurre de choix ou LE BEURRE, qu'on mélange avec d'autres ingrédients tels que des herbes, de l'ail, du sel ou du miel.



Variétés:

- Beurres spéciaux froids à la consistance plus ou moins ferme (p. ex. beurre aux herbes)
- Beurres spéciaux pour des préparations chaudes (p. ex. beurre à la moutarde ou aux oignons).
- Plusieurs variétés sont disponibles dans le commerce. Il est également possible de fabriquer soi-même ses beurres spéciaux. En la matière, la créativité ne connaît aucune limite. Vous trouverez de nombreuses recettes dans notre base de données de recettes.

Conservation:

- Elle dépend de la variété. La date limite de consommation est indiquée sur l'emballage.
- 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 aux herbes et le beurre salé se prêtent très bien à la congélation, qui n'altère pas leur saveur. Toutes les autres variétés se conservent au frais. Le beurre aux herbes et le beurre salé se conservent 10 mois dans le congélateur coffre et environ 3 mois dans le compartiment à congélation du réfrigérateur. Il convient cependant de les consommer rapidement après décongélation. Conseil: congeler le beurre par petites portions.



Utilisation:

- Utilisation en cuisine dans des préparations chaudes et froides pour assaisonner des plats. Par exemple:
 - Avec des pommes de terre et des légumes
 - Avec de la viande rôtie
 - Avec du poisson
 - Pour des sauces et des potages
 - En accompagnement de plats grillés
 - Pour tartiner sur du pain

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.

