

## Factsheet

### Qu'est-ce que la crème à rôtir?



#### Description du produit:

- La crème à rôtir correspond à du beurre à rôtir avec une consistance molle et crémeuse. C'est un mélange de fractions de graisse lactique et de beurre à rôtir.
- Comme le beurre à rôtir, la crème à rôtir supporte des températures très élevées. Afin de préserver sa texture onctueuse, il convient de la conserver à température ambiante.

#### Informations nutritionnelles pour 100g de crème à rôtir:

- La crème à rôtir contient 92g de graisse lactique et 8g d'eau.
- 100g contiennent 3400kj/814kcal.

#### Un peu d'histoire:

- La crème à rôtir est un sous-produit du beurre que nous fabriquons aujourd'hui.
- Le beurre à rôtir, c'est-à-dire le beurre clarifié, l'une des deux composantes de la crème à rôtir, existe depuis très longtemps dans de nombreuses cultures (le ghee en Inde et au Pakistan, p. ex.).
- La clarification du beurre servait initialement à accroître sa durée de conservation.



## Fabrication:

- La crème à rôtir est fabriquée avec 80% de fractions de graisse lactique et 20% de beurre à rôtir.
- Le beurre à rôtir est de la graisse lactique pure: on débarrasse le beurre de l'eau et des protéines en le chauffant et en le centrifugeant (ou en l'écumant). Cela lui permet de supporter de très hautes températures et de pouvoir être conservé à température ambiante.
- Le fractionnement de la graisse lactique est une séparation mécanique des composantes solides et molles du lait. Pour fabriquer de la crème à rôtir, on mélange les matières grasses molles issues du fractionnement de la graisse lactique avec du beurre clarifié de façon à obtenir la consistance onctueuse souhaitée.

## Variétés:

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

## Conservation:

- La crème à rôtir se conserve à température ambiante.



- Le producteur est tenu d'indiquer la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation sur l'emballage.

## Utilisation:

- La crème à rôtir supporte des températures élevées (jusqu'à 180°C) et est facile à doser du fait de sa consistance molle.
- Elle s'utilise pour rôtir, étuver et mariner.

## 5 informations sur la crème à rôtir:

- C'est un produit naturel pur qui ne contient aucun additif.
- Elle présente une composition en nutriments de haute qualité.
- Elle 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.

