

Factsheet: Was ist Bratbutter?



Produktebeschreibung:

Bratbutter ist reines Milchfett, der Wasseranteil beträgt gerade noch 0,2%.

- Dadurch ist sie hoch erhitzbar (bis 180 °C) und kann zudem ungekühlt gelagert werden.
- Wie alle Buttersorten enthält Bratbutter keine milchfremden Zusätze wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Aromen.

Nährwertangaben pro 100 g Bratbutter:

- Bratcrème enthält 99,8 g Milchfett.
- 100 g enthalten 3`690 kJ/881 kcal.

Historisches:

- In vielen Kulturen hat eingesottene Butter eine sehr lange Tradition.
- Eine bekannte Vertreterin ist das indische und pakistanische Ghee. Ghee wird nicht nur in der Küche, sondern auch als ayurvedisches Heilmittel, Opfergabe und Lampenfett verwendet.
- In unseren Nachbarländern ist Bratbutter als Butterschmalz bekannt.



Herstellung:

- Butter wird erhitzt.
- Trennung des geschmolzenen Fetts von anderen Bestandteilen der Milch (Wasser, Eiweiss):
 - Bei industrieller Herstellung in der Zentrifuge.
 - Bei Herstellung im eigenen Haushalt durch Abschöpfen und Filtern. Wasser verdunstet.
- Eingesottene Butter kühlt ab und wird abgefüllt.

Sorten:

- Bratbutter
- Bratcrème
- Neben Bratbutter und Bratcrème gibt es die folgenden Buttersorten:
 - Vorzugsbutter
 - Kalorienverminderte Butter
 - Käseibutter (Sirtenrahmbutter)
 - Butterspezialitäten

Haltbarkeit:

- Bratbutter kann ungekühlt gelagert werden und ist länger haltbar als Butter.
- Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.



Verwendung:

- Bratbutter lässt sich bis 180 °C erhitzen und eignet sich daher besonders gut zum Braten.
- Verleiht Fleisch einen nussigen Geschmack und macht Röstli knusprig.

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.

Gesundheit:

- Butter ist leicht verdaulich.
- Sie hat von allen Nahrungsfetten die höchste Vielfalt an Fettsäuren. Kein anderes Fett ist deshalb so ideal auf die Bedürfnisse des Körpers abgestimmt wie Butter.
- Butter ist eine wichtige Quelle für Vitamin D. Vitamin D ist dafür verantwortlich, dass Kalzium in die Knochen eingelagert werden kann.

