

Factsheet Was ist Vorzugsbutter?



Produktebeschreibung:

- Vorzugsbutter wird ausschliesslich aus frischem Schweizer Rahm hergestellt. Sie wird nicht tiefgefroren und behält deshalb ihre hohe Qualität während der ganzen Verbrauchsfrist.
- Die Vorzugsbutter hat einen vollrahmigen Geschmack und eignet sich besonders gut als Brotaufstrich und für Buttermischungen.

Nährwertangaben pro 100 g Vorzugsbutter:

- Butter enthält 82 g Milchfett, 16 g Wasser sowie Spuren von Milchzucker und Milcheiweiss.
- 100 g enthalten 3`050 kJ/729 kcal.

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.



Historisches:

- Wahrscheinlich ist Butter bereits seit dem Aufkommen der Viehzucht bekannt.
- Das älteste historische Zeugnis stammt aus Mesopotamien und ist ca. 5`000 Jahre alt.
- Griechen und Römer verwendeten Butter als Heilmittel.
- Im Mittelalter war Butter ein wichtiges Handelsgut.
- Zerbrechliche Gegenstände wurden im Mittelalter für den Transport in Butter eingegossen. Daher die Redewendung "Alles in Butter".
- Erfindung der Milchzentrifuge 1880.
- Industrielle Butterherstellung seit dem 19. Jh.

Herstellung:

- Aus 22 bis 25 Liter Milch entsteht 1 kg Butter.
 - Entrahmung der Milch in der Zentrifuge.
 - Der Rahm wird pasteurisiert.
 - Für die Herstellung von Sauerrahmbutter wird der Rahm vor der Weiterverarbeitung mit Milchsäurebakterien angesäuert. Für die Herstellung von Süssrahmbutter wird ungesäuerter Rahm verwendet.
 - Bearbeitung des Rahms im Butterfertiger, Milchfett ballt sich zu einer kompakten Masse zusammen und trennt sich von der Buttermilch.
 - Mehrmalige Reinigung der Butterkörner.
 - Butter wird geformt.
- Vorzugsbutter darf gemäss der Schweizerischen Lebensmittelverordnung keine milchfremden Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Stabilisatoren, Farbstoffe oder Aromen enthalten.



Sorten:

- Angesäuerte Vorzugsbutter (Sauerrahmbutter) und ungesäuerte Vorzugsbutter (Süssrahmbutter)
- Kalorienreduzierte Vorzugsbutter
- Neben Vorzugsbutter gibt es die folgenden Buttersorten:
 - DIE BUTTER
 - Kalorienverminderte Butter
 - Käsereibutter (Sirtenrahmbutter)
 - Bratbutter
 - Bratcrème (Bratbuttercrème)
 - Butterspezialitäten

Haltbarkeit:

- Sauerrahmbutter ist länger haltbar als Süssrahmbutter.
- Angebrochene Packungen gut verschlossen aufbewahren, da Butter fremde Gerüche schnell annimmt.
- Vorzugsbutter lässt sich gut einfrieren. Nach dem Auftauen entspricht die Qualität derjenigen von DIE BUTTER. In der Gefriertruhe hält Vorzugsbutter 10 Monate und im Gefrierfach vom Kühlschrank etwa 3 Monate. Nach dem Auftauen sollte die Vorzugsbutter schnell aufgebraucht werden. Tipp: Butter in kleineren Portionen einfrieren.
- Hersteller sind dazu verpflichtet, das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum auf der Verpackung anzugeben.



Verwendung:

- Vorzugsbutter ist ideal für die Verwendung in der kalten Küche:
 - Als Brotaufstrich
 - Für Buttermischungen
 - Zum Abschmecken
 - Ungeeignet zum Braten. Bei Brattemperaturen von 180° C und höher verändern sich die ungesättigten Fettsäuren und das Eiweiss verbrennt. Dadurch entstehen gesundheitlich bedenkliche Abbauprodukte. Zum Braten deshalb Bratbutter oder Bratcrème aus Butter verwenden. Diese sind hoch erhitzbar und speziell zum Braten hergestellt.

Streichfähigkeit

Da Butter keine "künstlichen Weichmacher" hat, ist sie von Natur aus fest. Damit sie sich gut streichen lässt und ihren feinen Geschmack entfalten kann, sollte man sie ein paar Minuten vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. Auch wird sie weniger hart, wenn man sie in dem dafür vorgesehenen Fach in der Kühlschranktür aufbewahrt.

Gesundheit:

- Blanc battu enthält viele Nährstoffe, die der Körper täglich braucht. Insbesondere wertvolles Milcheiweiss und Kalzium.
- Blanc battu ist ein "Hungerstopper": Er sorgt wegen seines hohen Eiweissgehaltes für eine lange Sättigung.
- Blanc battu ist empfehlenswert für Laktovegetarier.

