

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 du lait.
- LE BEURRE est composé de beurre de choix et de beurre à base de crème de petit-lait. Il est fabriqué à partir de crème fraîche ou de beurre de stock.

Un peu d'histoire:

- Le beurre existe vraisemblablement depuis le début des élevages bovins.
- On a pu démontrer que le beurre venait de Mésopotamie et existait depuis environ cinq millénaires.
- Le 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.

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.



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 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)
- Production de BEURRE
 - Selon la période de l'année, du beurre fabriqué à partir de crème fraîche est mélangé à du beurre de stock.
- Conformément à l'ordonnance sur les denrées alimentaires, LE BEURRE ne doit pas non plus comporter d'additifs tels que des émulsifiants, des stabilisateurs, des colorants ou des arômes.



Variétés:

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

Conservation:

- Le producteur est en outre tenu d'indiquer la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation 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 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.

Utilisation:

- LE BEURRE convient à la préparation de plats chauds et froids.
 - Pour faire revenir
 - Pour étuver
 - Pour assaisonner
 - Pour cuire au four
 - Pour agrémenter des préparations froides



- LE BEURRE ne doit pas être utilisé pour rôtir les aliments: à des températures de 180°C et plus, les acides gras non saturés et les protéines brûlent, ce qui génère des produits de décomposition nocifs. Il convient donc d'utiliser du beurre à rôtir ou de la crème à rôtir. Ces matières grasses supportent en effet de hautes températures et sont spécifiquement conçues 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.

