

Butaris Butterschmalz: Seit über 55 Jahren gut

Allroundtalent zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren

Der charakteristische Buttergeschmack, der unendlich vielen Gerichten zarten Schmelz und das Extra an Aroma verleiht. Hoch erhitzbar bis ca. 205 °C, frei von Farbstoffen, von Natur aus frei von Laktose* sowie laut Gesetz frei von Konservierungsstoffen, Emulgatoren und Geschmacksverstärkern. Dazu unkompliziert beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren einsetzbar und ab Produktion neun Monate haltbar: Das ist das Erfolgsrezept von Butaris.

Von der Erfindung des Butterschmalzes bis heute

Butterschmalz wurde vor mehreren tausend Jahren entwickelt. Bei der Herstellung von Butter suchten die Menschen nach Möglichkeiten, sie länger haltbar zu machen. An den Küsten erreichten sie dieses Ziel mit der Zugabe von Salz.

In den Alpenregionen hingegen schmolzen die Sennerinnen die Butter am Rand eines Kohleherdes ein. Von diesem Schmelzvorgang erhielt Butterschmalz seinen Namen. Durch das Anwärmen entstand auf der flüssigen Butter ein aus Milcheiweiß bestehender Schaum, der mit einer Schaumkelle abgeschöpft wurde. Dieser Vorgang – das sogenannte Klären – wurde so lange wiederholt, bis sich keine Schaumkronen mehr auf der Butter bildeten und das in der Butter enthaltene Wasser weitestgehend verdunstet war.

Butaris hat das traditionelle Verfahren zur Herstellung von Butterschmalz in moderne Produktionstechnik überführt, die die bewährte Herstellungsweise mit höchsten Qualitätsstandards vereint. So geschieht das Klären heute durch Zentrifugierung in Separatoren; die verbleibenden Wasseranteile werden bei ca. 100 °C im Vakuumkessel verdampft. Nach der Filterung wird das Butterschmalz abgekühlt und in diesem ursprünglichen Zustand abgefüllt.

Zusammensetzung und Nährwerte

Butaris Butterschmalz besteht zu 99,8 % aus reinem Butterfett aus Kuhmilch und ist frei von Farbstoffen und laut Gesetz frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern oder Emulgatoren. Dank des Klärungsprozesses gilt Butterschmalz mit weniger als 0,1 % Milchzucker als laktosefrei¹.

100 Gramm Butaris Butterschmalz enthalten:

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Energie | 898 kcal / 3693 kJ |
| Hauptnährstoffe | |
| Fett | 99,8 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 65 g |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| davon Zucker | 0 g |
| Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0 g |
| Vitamine | |
| Vitamin A | 850 µg |
| Vitamin D | 1,2 µg |
| Vitamin E | 3,6 mg |

Butaris Butterschmalz und Ghee

In der ayurvedischen Küche wird auf die Verwendung von Ghee gesetzt. Ghee und Butterschmalz sind sich sehr ähnlich. Beides wird aus Butter gewonnen. Sie unterscheiden sich aber in der Art der Herstellung und der Philosophie. Butaris Butterschmalz kann darum ideal als Ghee-Ersatz verwendet werden und eignet sich beispielsweise hervorragend für aromatische Currys oder andere indische Gerichte.

¹ Laktosegehalt unter 0,1 g pro 100 g

Lange Haltbarkeit – auch ungekühlt

Butaris Butterschmalz ist ab Produktion neun Monaten haltbar und somit wesentlich länger verwendbar als Butter. Zudem kann Butterschmalz sowohl gekühlt als auch ungekühlt gelagert werden – auch wenn es bereits geöffnet wurde. Wird es ungekühlt gelagert, sollte es maximal bei Raumtemperatur (um 20 °C), immer verschlossen und idealerweise dunkel gelagert werden, um einer Licht- bzw. Fettoxidation vorzubeugen.

Rauchpunkt

Mit einem sehr hohen Rauchpunkt von ca. 205 °C ist Butaris Butterschmalz ideal für scharfes Anbraten geeignet und ist deswegen besonders gut für Gerichte, die mit knuspriger Kruste begeistern. So lässt sich nach dem Braten auch leicht eine Sauce zubereiten – Röst- und Butteraromen inklusive.

Tipp: Kochlöffelprobe für perfekte Temperatur: Stecken Sie einen Kochlöffel in das erhitzte Butaris. Bilden sich kleine Blasen, kann das Bratgut zugegeben und scharf angebraten werden.

Weniger Fettspritzer

Ein großer Vorteil von Butterschmalz ist, dass es beim Braten weniger spritzt. Denn beim Braten ist es wichtig, dass möglichst wenig Feuchtigkeit in die Pfanne kommt. Dank der Herstellungsprozesses von Butterschmalz wird der Butter Wasser entzogen, d. h. Butterschmalz enthält nur > 0,1% Wasser. Somit gibt es dann auch weniger lästige Fettspritzer auf der Herdplatte. Wichtig: das Gargut sollte deswegen vor dem Braten auch einmal vollständig abgetupft werden und trocken sein.

Frittieren. Auch zum Frittieren eignet sich Butaris hervorragend, denn frittiert wird idealerweise bei 175 °C. Die Temperatur während des Frittierens sollte dabei allerdings immer wieder kontrolliert und konstant gehalten werden.

Vegetarisch. In der vegetarischen Küche hat sich Butaris einen festen Platz erobert, denn nicht nur Gemüse gewinnt geschmacklich durch die feinen Butteraromen, sondern auch Pilze, Nüsse, Kartoffeln und Seitan. Zudem eignet sich Butaris auch ideal für paniertes Gemüse und Wokgerichte.

Backen. Beim Backen überzeugt Butaris nicht nur geschmacklich, sondern ist auch sparsam zu verwenden: Im Vergleich zu herkömmlicher Butter wird beim Backen 20 % weniger Butterschmalz benötigt, da es bezogen auf den Fettwert ergiebiger als z. B. Butter ist. Denn Butter hat einen Fettgehalt von ca. 82 %, Butterschmalz hingegen von 99,8 %, deswegen muss weniger Butterschmalz eingesetzt werden, um gleich viel Fett zu erhalten. Das fehlende Volumen kann durch Wasser oder Milch aufgefüllt werden. 250 g Butter kann man also beispielsweise ganz einfach durch 200 g Butaris und 50 ml Flüssigkeit ersetzen.

Tipp: Butaris am besten immer zimmerwarm zum Backen verwenden – außer bei Mürbeteig, hier sollte es kalt zugegeben werden.

Packungsgrößen

Ob Hobby- oder Sternekoch: Butaris Butterschmalz gibt es für jeden im passenden Format. Im Supermarkt sind die klassischen Formate der 250- und 500-g-Packung zu finden. Für Gastronomiebetriebe eignet sich die 2,5-kg-Packung.

Mehr Informationen entnehmen Sie gerne der Seite <https://www.butaris.de/>, oder Sie sprechen uns an:

Pressekontakt

Kathrin Heynold/ Christine Knieps
ad publica Public Relations GmbH
Poßmoorweg 1, 22301 Hamburg
Tel.: 040 31766-300
E-Mail: butaris@adpublica.com