

Butaris Butterschmalz: Seit über 55 Jahren natürlich gut

Allroundtalent zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren

Feiner Buttergeschmack, der unendlich vielen Gerichten zarten Schmelz und das Extra an Aroma verleiht. Hoch erhitzbar. Frei von Laktose* und Farbstoffen sowie laut Gesetz frei von Konservierungsstoffen, Emulgatoren und Geschmacksverstärkern. Dazu der unkomplizierte Einsatz beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren und die lange Haltbarkeit. 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 befindliche Wasser vollständig verdunstet war.

Butaris hat das traditionelle Verfahren von Butterschmalz in moderne Produktionstechnik überführt, die die bewährte Herstellungsweise mit dem höchsten Qualitätsstandard 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 und ist leichter verdaulich.

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 als Ghee-Ersatz

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 lediglich in der Zubereitung. Butaris Butterschmalz kann als Ghee-Ersatz verwendet werden und eignet sich beispielsweise hervorragend für aromatische Currygerichte.

Lange Haltbarkeit – auch ungekühlt

¹ Laktosegehalt unter 0,1 g pro 100 g

Butaris Butterschmalz ist ab Produktion acht Monaten haltbar, somit wesentlich länger als Butter. Zudem kann Butterschmalz sowohl gekühlt als auch ungekühlt gelagert werden. Grund hierfür ist das Klären und der Entzug von Wasser und Eiweiß im Herstellungsprozess.

Rauchpunkt

Mit einem sehr hohen Rauchpunkt von ca. 205 °C brennt Butaris Butterschmalz auch bei hohen Anbrattemperaturen nicht an und ist so unersetzlich 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. Hierbei ist es wichtig, dass das Gargut nicht nass ist. Fleisch sollte daher vor dem Braten einmal vollständig abgetupft werden und trocken sein, dann gibt es auch weniger lästige Fettspritzer auf der Herdplatte.

Frittieren. Auch zum Frittieren eignet sich Butaris hervorragend, denn frittiert wird idealer Weise 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 sehr durch die feinen Butteraromen, sondern auch Pilze, Nüsse, Kartoffeln und Seitan. Zudem eignet sich Butaris auch für paniertes Gemüse und Wokgerichte ideal.

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. Das Volumen kann durch Wasser oder Milch aufgefüllt werden.

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/Lena Otto
ad publica Public Relations GmbH
Poßmoorweg 1, 22301 Hamburg
Tel.: 040 31766-318 Fax: 040 31766-301