

# Terra Naturkost Handels KG

Gradestr. 92  
D- 12347 Berlin

Tel: +49 (30) 639993-0  
Fax: +49 (30) 639993-99  
Email: info@terra-natur.de

**TERRA**  
Naturkaufhandel

## Butterschmalz 250g-Becher Braten, Backen, Kochen, Frittieren

Allgemeine Infomationen	
MwSt.-Satz	7 %
Hersteller	Sonnenweg
Verband	100% Bio nach EU/VO 834/2007
EAN	4003514000333

Merkmale	
Eifrei	ja
Gastro-Artikel	ja
Glutenfrei	ja
Hefefrei	ja
Koscher	ja
Lactosefrei	ja
Milchart	Kuh



### Zutaten:

Bio-Butter, Luft

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

### Herstellung:

Butter wird zunächst bei einer Temperatur von etwa 50 ° C zum Schmelzen gebracht. Anschließend wird sie mit hoher Geschwindigkeit in so genannten Separatoren zentrifugiert. Dabei werden Wasser, Milcheiweiß und Milchzucker von der Butter getrennt. Zurück bleibt auch hier das geklärte, feinaromatische Butterfett. Um die Restbestände an Wasser aus dem Butterfett verdampfen zu lassen, wird es in einem Vakuumkessel noch einmal auf 100 ° C erhitzt. Schließlich wird das Butterschmalz auf etwa 15 ° C herunter gekühlt. Um dem Butterschmalz eine weiche und geschmeidige Konsistenz zu verleihen, wird es noch einmal mit Luft aufgeschlagen. Dies ermöglicht dem Verbraucher eine leichtere Weiterverarbeitung. Butterschmalz besteht zu 99,5 % aus reinem, geklärtem Butterfett. Natürlich wird es ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt.

### Verwendung:

Butterschmalz ist ein vielfältiges Speisefett. Wegen seiner hervorragenden Kocheigenschaften und seiner Bekömmlichkeit gilt es als eine Spezialität, die sich wegen ihres hohen Rauchpunktes von 205 ° C besonders gut zum Braten eignet. Da Butterschmalz so gut wie kein Eiweiß enthält, läuft es nicht Gefahr, bei hohen Temperaturen zu verbrennen. Fleisch bleibt deshalb beim Braten mit Butterschmalz innen saftig und wird außen knusprig. Die hohen Temperaturen verhindern, dass Saft und Eiweiß auslaufen. Aufgrund der hohen Erhitzbarkeit eignet sich Butterschmalz auch bestens zum Frittieren. Bei mehrfacher Verwendung sollte man jedoch darauf achten, nur

verwandte Produkte in demselben Fett zu frittieren. Das Aroma der unterschiedlichen Gerichte könnte sonst verändert werden. Für alle Teigwaren, die mit Fett hergestellt werden, ist Butterschmalz hervorragend zum Backen verwendbar. Wegen der hohen Ergiebigkeit von Butterschmalz lässt sich die gegenüber anderen Nahrungsfetten um 20 % ein gesparte Menge an Fett entweder durch Wasser oder durch Milch ersetzen. Zusätzlich entfaltet sich der feine, für Gebäck und Süßspeisen typische Buttergeschmack in vollem Aroma. Beim Dünsten von Gemüse unterstreicht Butterschmalz den natürlichen Eigengeschmack der Zutaten. Diese Garmethode erhält Vitamine und Nährstoffe der Zutaten, gibt ihnen dabei den richtigen Biss und verleiht ihnen außerdem das zarte Butteraroma.

<b>Warengruppenspezifische Angaben</b>	
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Verwendungsdauer	60 Tage
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	ja
Lactosegehalt	

<b>Qualität</b>	
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

<b>Weitere gesetzliche Angaben</b>	
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Bio Butterreinfett
Inverkehrbringer	A. Saumweber GmbH, Emil-Geis-Straße 3-7, D-81379 München

<b>Nährwerte &amp; Analyseergebnisse bezogen auf 100 g</b>	
Energie kJ / kcal	3693 kJ / 898 kcal
Fett	99,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	64,9 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
davon mehrwertige Alkohole	0 g
davon Stärke	0 g
davon Lactose	
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g

Salz	0 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Vitamine & Mineralien	
Vitamin A	0,85 µg
Vitamin E	3,6 mg

Allergiehinweise	
Milch	enthalten
Kuhmilcheiweiß	Spuren möglich
Laktose	nicht enthalten
Milcheiweiß	Spuren möglich

Weitere Eigenschaften	
vegan	nein
vegetarisch	ja
fettarm	nein
koscher	ja
salzarm	ja

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)	
Verpackungsmaterial	PE, PP
Verpackungsart	Becher

Sensorik, Beschaffenheit	
Geschmack	rein, unverfälscht, aromatisch nach Butter
Geruch	rein, unverfälscht, aromatisch nach Butter
Konsistenz	fest

**Datenstand vom:**

22.06.2017

Angaben zu Zutaten, Herstellung, Verwendung und die Allergiker-Informationen, sowie alle danach folgenden Informationen, wie warengruppenspezifische Angaben, weitere Eigenschaften oder Diäthinweise, Sonstiges, etc. stammen von Ecoinform. Die Angaben werden direkt vom Hersteller in die Ecoinform-Datenbank eingegeben. Weitere Informationen [www.ecoinform.de](http://www.ecoinform.de).

Die Terra Naturkost Handels KG übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit dieser Angaben.