

Butaris

„SCHMALZIG“

ist für uns ein echtes Kompliment!



Lerne jetzt den schmalzigen Allrounder
für deine Küche kennen ...

Seit über 55 Jahren der Allrounder für deine Küche.

Damals wie heute fragen sich Menschen täglich: „Was gibt es heute eigentlich zu essen?“. Und damals wie heute gilt: Ganz egal, worauf du gerade Lust hast, auf Butaris Butterschmalz kannst du dich immer verlassen. **Das Original unter den Butterschmalzen ist der absolute Allrounder beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren.**



? Was ist Butaris Butterschmalz denn eigentlich genau?

Butterschmalz ist geklärte Butter und wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Die Besonderheit ist der Allroundcharakter: Es kann nicht nur zum Kochen, Braten und Frittieren genutzt werden, sondern auch zum Backen, zum Beispiel statt Butter.

? Und wie wird Butaris Butterschmalz hergestellt?

Butterschmalz wurde bereits vor über 8.000 Jahren hergestellt, um Butter länger haltbar zu machen. Heute läuft der Prozess natürlich moderner ab. Für Butaris Butterschmalz wird die Butter bei ca. 60-65 °C geschmolzen. Im weiteren Verlauf werden ihr durch Zentrifugieren und Erhitzen auf ca. 110 °C Wasser, Eiweiß und Milchzucker entzogen. Zurück bleibt das reine Butterfett.



Diese schmalzigen Vorteile sind dein Plus für Genuss!

+ **Frei von**

Butaris ist frei von Farbstoffen, von Natur aus frei von Laktose (Laktosegehalt < 0,1 g pro 100 g) sowie laut Gesetz frei von Konservierungsstoffen, Emulgatoren und Geschmacksverstärkern.

+ **Ergiebigkeit**

Bezogen auf den Fettwert ist Butterschmalz um 20 % ergiebiger als z. B. Butter. Butter hat einen Fettgehalt von ca. 82 %, wohingegen Butterschmalz einen Fettgehalt von ca. 100 % hat. Tipp: Beim Backen für den Teig somit 20 % weniger Butterschmalz als Butter verwenden und das Volumen mit Milch oder Wasser auffüllen.

+ **Weniger Spritzer**

Um Spritzer beim Braten weitestgehend zu vermeiden, sollte nur wenig Feuchtigkeit in der Pfanne sein. Während des Herstellungsprozesses von Butaris Butterschmalz wurde der Butter Wasser entzogen, sodass Butaris < 0,1 % Wasser enthält. Tipp: Achte darauf, dass dein Gargut trocken ist, bevor es in die Pfanne mit heißem Butterschmalz kommt.

+ **Glutenfrei**

Butaris Butterschmalz besteht nur aus Butter. Aufgrund seiner Herstellung ist Butterschmalz daher von Natur aus glutenfrei.

+ **Lange Haltbarkeit**

Butaris Butterschmalz ist ab Produktion bis zu 9 Monate haltbar. Nach dem Öffnen kann es sowohl gekühlt im Kühlschrank als auch ungekühlt bei max. 20 °C Raumtemperatur gelagert werden.

+ **Hoch erhitzbar**

Aufgrund seines sehr hohen Rauchpunktes von ca. 205 °C ist Butaris Butterschmalz ideal zum scharfen Anbraten oder zum Frittieren geeignet.

+ **Butterschmalz vs. Ghee**

Butterschmalz und Ghee sind sich sehr ähnlich. Beides wird aus Butter gewonnen. Sie unterscheiden sich vor allem in der Art der Herstellung und der Philosophie. Du kannst also Butaris Butterschmalz auch hervorragend für internationale Gerichte nutzen.

Neue Rezeptideen gefällig?

Ob einfach und schnell oder ausgefallen und aufwändiger – entdecke mit dem Allrounder für deine Küche kreative Rezepte rund ums Braten, Backen, Kochen und Frittieren.



Du möchtest nie mehr leckere Rezeptideen verpassen?

Abonniere jetzt ganz einfach unseren Butaris „Newslecker“ über den nebenstehenden QR-Code!

Zitronen-Bärchen-Plätzchen



Ricotta-Spinat-Pasta mit Chorizo



Fischfilet im Knuspermantel



Veggy-Käsefrikadellen



Dairy Fine Food GmbH
Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen
www.butaris.de

Stand 09/2023
Irrtümer und zumutbare Abweichungen
bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Entdecke weitere Rezeptinspirationen unter
www.butaris.de/rezepte

Oder werde Fan auf
www.instagram.com/butaris_butterschmalz
www.pinterest.de/butaris_butterschmalz
www.facebook.com/butaris
www.youtube.com/@butaris_butterschmalz

Butaris