



Bio-Butterschmalz Sonnenweg, 250g

Unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte - beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Laktosefrei.



Artikelnummer 2722	GTIN-Stück  4 003514 000333	GTIN-Verpackung  4 003514 000500	eco-ID 111217	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Sonnenweg



Qualität

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland, Österreich

Zutaten

Bio-Butter, Luft

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

Kenner, Köche und Gourmets in aller Welt schätzen bis heute dieses Speisefett. In Indien und Arabien kennt und verwendet man es seit Jahrtausenden unter der Bezeichnung Ghee.

In Europa hat das schmackhafte Butter schmalz im Besonderen Einzug in die typischen Gerichte der traditionellen Küchen der Alpenregionen gefunden.

Ob Kaiserschmarrn, Kasspatzn oder Rösti, Butterschmalz gibt jedem Gericht eine köstliche Butternote.

Übrigens: Butterschmalz galt mit Kräutern vermischt in der Antike den Griechen und Römern als edles Heilmittel. Im Mittelalter nutzten Nonnen und Mönche dieses historische Wissen um die Wirkung und Eigenschaften von Butterschmalz für Ihre Heilkünste.





Bio-Butterschmalz Sonnenweg, 250g

Unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte - beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Laktosefrei.



Artikelnummer 2722	GTIN-Stück  4 003514 000333	GTIN-Verpackung  4 003514 000500	eco-ID 111217	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Nussbrot - passt wunderbar zu Wein, Käse und Salat.

Rezeptentwicklung: Bio-Spitzenköchin Gabriele Kurz

Zutaten für 2 Brote: 500 g fein gemahlene Dinkelvollkornmehl (alternativ Weizenvollkornmehl),

250 ml (1/4 l) lauwarme Milch,

1 Würfel frische Hefe (etwa 40 g),

1 Ei (Größe M), 1 TL Honig, 6 EL weiches Sonnenweg Bio-Butterschmalz,

2 große Zwiebeln, in Würfel geschnitten, 1 Bund Salbeiblätter, geschnitten, 100 g Walnüsse (optional auch geröstete Haselnüsse oder Mandeln), grob gehackt, Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Vorbereitung: Den Backofen auf 200 °C vorheizen und das Blech mit

Backpapier auslegen.

Zubereitung: Aus Mehl, Milch, zerbröckelter Hefe, Ei, Honig und 2 EL Sonnenweg Bio-Butterschmalz einen weichen Teig kneten und diesen an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen in 4 Esslöffel Sonnenweg die Zwiebeln mit dem Salbei anschwitzen, die Nüsse dazugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück 1 cm dick ausrollen. Mit der Nussmasse (die gerne noch warm sein darf, dann geht der Teig besser auf) bestreuen und den Teig zu zwei Baguettes aufrollen.

Die Baguettes auf das Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Anschließend wie angegeben backen.

Ober-/Unterhitze: 200 °C Umluft: 180 °C

Gas: Stufe 3 Backzeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung: 60 Min. inklusive Backzeit

Hinweise zur Handhabung oder 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.



Bio-Butterschmalz Sonnenweg, 250g

Unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte - beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Laktosefrei.



Artikelnummer 2722	GTIN-Stück  4 003514 000333	GTIN-Verpackung  4 003514 000500	eco-ID 111217	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

kühl, trocken, lichtgeschützt

Allergiehinweise

enthalten: Milch

Spuren möglich: Kuhmilcheiweiß, Milcheiweiß

nicht enthalten: Laktose

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

koscher ✓



Bio-Butterschmalz Sonnenweg, 250g

Unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte - beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Laktosefrei.



Artikelnummer 2722	GTIN-Stück 4 003514 000333	GTIN-Verpackung 4 003514 000500	eco-ID 111217	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	nein
Verwendungsdauer	60 Tage
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	ja
Lactosegehalt	<0,1 %

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Butterreinfett
Inverkehrbringer	A. Saumweber GmbH, Emil-Geis-Straße 3-7, D-81379 München

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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	<0,1 g
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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	PE, PP

Sensorik, Beschaffenheit

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