

Factsheet

Qu'est-ce que le beurre de choix?



Description du produit:

- Le beurre de choix est fabriqué exclusivement à partir de crème fraîche suisse. Il n'est jamais congelé, offrant ainsi une grande qualité tout au long de sa durée de consommation.
- Le beurre de choix a une saveur très crémeuse. Il se tartine très bien sur du pain et s'avère idéal pour réaliser des mélanges de beurres.

Informations nutritionnelles pour 100g de beurre de choix:

- Le beurre contient 82g de graisse lactique, 16g d'eau, ainsi que des traces de lactose et de protéines du lait.
- 100g contiennent 3050kj/729kcal.

5 informations sur le beurre:

- C'est un produit naturel pur qui ne contient aucun additif.
- Il présente une composition en nutriments de haute qualité.
- Il offre une saveur unique.
- C'est un produit local.
- Sa fabrication respecte l'environnement.



Un peu d'histoire:

- Le beurre existe vraisemblablement depuis le début des élevages bovins.
- On a pu démontrer que le beurre venait de Mésopotamie et existait depuis environ cinq millénaires.
- Les Grecs et les Romains utilisaient le beurre comme médicament.
- Au Moyen-Âge, le beurre constituait une marchandise très prisée.
- Au Moyen-Âge, on plaçait les objets fragiles dans du beurre pour les transporter.
- La centrifugeuse à lait a été inventée en 1880.
- On produit du beurre à l'échelle industrielle depuis le XIXe siècle.

Fabrication:

- Il faut entre 22 et 25 litres de lait pour fabriquer 1kg de beurre.
 - Le lait est écrémé dans la centrifugeuse.
 - La crème est pasteurisée.
 - Pour fabriquer du beurre de crème acidulée, la crème estensemencée avec des bactéries lactiques qui l'acidifient avant le traitement. Pour fabriquer du beurre de crème douce, on utilise en revanche de la crème non acidulée.
 - La crème est traitée dans la baratte-malaxeur, la graisse lactique s'agglomère en une masse compacte et se sépare du babeurre.
 - Les grains de beurre sont rincés à plusieurs reprises.
 - Le beurre est façonné.
- Conformément à l'ordonnance sur les denrées alimentaires, le beurre de choix ne doit pas non plus comporter d'additifs tels que des émulsifiants, des stabilisateurs, des colorants ou des arômes.



Variétés:

- Beurre de choix acidifié (beurre à base de crème acidulée) et beurre de choix non acidifié (beurre à base de crème douce)
- Beurre de choix basses calories

Outre le beurre de choix, il existe les variétés de beurre suivantes:

- LE BEURRE
- Beurre basses calories
- Beurre de fromagerie (beurre à base de crème de petit-lait)
- Beurre à rôtir
- Crème à rôtir
- Beurres spéciaux

Conservation:

- Le beurre de choix acidifié se conserve plus longtemps que le beurre de choix non acidifié.
- Il faut bien refermer les paquets de beurre entamés pour assurer une conservation optimale, car le beurre s'imprègne rapidement des odeurs étrangères.
- Le beurre de choix se prête très bien à la congélation, qui n'altère pas sa saveur. Il se conserve 10 mois dans le congélateur coffre et environ 3 mois dans le compartiment à congélation du réfrigérateur. Il convient cependant de le consommer rapidement après décongélation. Conseil: congeler le beurre de choix par petites portions.
- Le producteur est en outre tenu d'indiquer la date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation sur l'emballage.



Utilisation:

- Le beurre de choix est idéal pour les préparations froides:
 - Pour tartiner sur du pain
 - Pour réaliser des mélanges de beurres
 - Pour rectifier les assaisonnements
 - En revanche, le beurre de choix ne convient pas pour rôtir les aliments: à des températures de 180°C et plus, les acides gras non saturés et les protéines brûlent, ce qui génère des produits de décomposition nocifs. Il convient donc d'utiliser du beurre à rôtir ou de la crème à rôtir. Ces matières grasses supportent en effet de hautes températures et sont spécifiquement conçues pour ce type de cuisson.

Facile à tartiner

Comme le beurre ne contient aucun "plastifiant artificiel", sa consistance est naturellement ferme. Pour pouvoir bien l'étaler et permettre à son arôme délicat de se déployer, il convient de le sortir du réfrigérateur quelques minutes avant de le consommer. Il est également moins dur quand on le conserve dans le compartiment prévu à cet effet dans la porte du réfrigérateur.

Santé:

- Le beurre est très digeste.
- C'est la graisse alimentaire qui présente la plus grande diversité en matière d'acides gras. Aucune autre matière grasse ne répond aussi bien aux besoins du corps.
- Le beurre constitue une source essentielle de vitamine D, substance qui permet au calcium de bien se fixer dans les os.

