

# Produktinformationen und Warenkunde über Butter

In der Lebensmittelverordnung ist Butter als Milchfett definiert, das auf mechanischem Weg gewonnen und mit Hilfe des Butterungsprozesses verarbeitet wird.

Die Sachbezeichnung Butter darf nur verwendet werden, wenn das Produkt ausschliesslich aus Milch oder Rahm hergestellt ist.

## Butterherstellung

- Für 1 kg Butter braucht es ca. 25 Liter Milch.
- In der Rahmzentrifuge werden die leichteren Milchbestandteile (Rahm) von den schwereren (Proteine, Milchzucker, Wasser, Mineralstoffe usw.) getrennt.  
Der Rahm wird pasteurisiert und je nach Butterart mit Milchsäurebakterien angesäuert.
- Der Rahm wird im Butterfertiger kontinuierlich bewegt, bis sich das Milchfett zu Butterkörnern zusammenballt und von der wässrigen Phase – der Buttermilch – trennt.  
Die Buttermilch lässt man abfliessen. Die zurückbleibenden Butterkörner werden mehrmals gewaschen, anschliessend zusammengesiebt und vom Restwasser befreit.
- Die Butter wird geformt und verpackt.

### **Butter enthält keine Zusatzstoffe**

Butter darf keine Zusatzstoffe enthalten. Sie ist garantiert naturrein. Farbveränderungen sind saisonbedingt und ergeben sich aus der unterschiedlichen Fütterung.

### **Sauerrahm- und Süsrahmbutter**

Zur Verbesserung der Haltbarkeit wird Vorzugsbutter mit Milchsäurebakterien leicht angesäuert (Sauerrahmbutter) oder gesalzen.

Im Unterschied dazu ist Süsrahmbutter nicht gesäuert, und ihr feines, vollrahmiges Aroma kommt besonders gut zur Geltung. Die Bezeichnung

«süss» ist lediglich ein Unterscheidungsmerkmal zur Sauerrahmbutter, sie enthält jedoch keinen Zucker!

## Butter im Überblick

Buttersorten	Marken	geeignete Verwendung
Vorzugsbutter aus angesäuertem Milchrahm	Floralp Valflora Appenzeller Toni le Gruyère le Fleuron u.a.m.	Vorwiegend für die kalte Küche: als Brotaufstrich, zum Aufmontieren von Saucen, für Buttermischungen und Buttercremen.
Butterspezialitäten aus Vorzugsbutter oder Kochbutter pasteurisiert  z.B.: Kräuterbutter Gewürzbutter Knoblauchbutter Glarner Ankeziger	Floralp Hirz Waldhaus Grotto u.a.m.	Zu Grilladen, zum Abschmecken.  Als Brotaufstrich, zu Geschwellten, zum Abschmecken von Gemüse, Kartoffeln und Teigwaren.
Vorzugsbutter aus ungesäuertem Milchrahm	Rosalp	Vorwiegend für die kalte Küche: als Brotaufstrich zu Honig, Konfitüre, Hefe- und Teegebäck, für süsse Buttermischungen und -cremen.
Gesalzene Vorzugsbutter	Rosalp le Gruyère le Fleuron u.a.m.	Vorwiegend für die kalte Küche: zu Wurst, Käse, Geschwellten, zum Abschmecken.
Kalorienverminderte Vorzugsbutter	Rosalp light Coop Fitness light	Als Brotaufstrich und zum Abschmecken. Zum Kochen und Backen ungeeignet.
Käsereibutter	Rosalp verschiedene regionale Anbieter	Vorwiegend für die kalte Küche: kalte Platten, Geschwellte, zum Abschmecken.
Kochbutter pasteurisiert	Die Butter	Für alle Anwendungen in der kalten und warmen Küche. Nicht geeignet zum Braten.
Bratbutter (ingesottene Butter)	Bratbutter Bratbutter soft	Zum Braten, Dünsten und Dämpfen.

	Vorzugsbutter aus Sauerrahm	Vorzugsbutter aus Süs- srahm
Produkt	Vorzugsbutter aus angesäuertem, pasteurisiertem Milchrahm mit einem Milchfettgehalt von mind. 82%.	Vorzugsbutter aus ungesäuertem, pasteurisiertem Milchrahm mit einem Milchfettgehalt von mind. 82%.  Süsstrahmbutter enthält keinen Zucker. Die Bezeichnung «süss» ist lediglich ein Unterscheidungsmerkmal zur angesäuerten Butter.
Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschliesslich aus Schweizer Milchrahm hergestellt.</li> <li>• Stets gleichbleibend hohe Qualität.</li> <li>• Wird nicht tiefgekühlt, bevor sie in den Handel kommt.</li> <li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschliesslich aus Schweizer Milchrahm hergestellt.</li> <li>• Stets gleichbleibend hohe Qualität.</li> <li>• Wird nicht tiefgekühlt, bevor sie in den Handel kommt.</li> <li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li> </ul>
Verwendung	Eignet sich für alle Anwendungen in der kalten Küche: als Brotaufstrich, zum Aufmontieren von Saucen, für Buttermischungen und Buttercremen, zum Abschmecken von Gemüse und Beilagen.	Eignet sich für alle Anwendungen in der kalten Küche: speziell als Brotaufstrich zu Honig, Konfitüre, Birnbrot, Hefe- und Teegebäck, zum Aufmontieren von süssen Saucen, für Buttermischungen und Buttercremen.
Aufbewahrung	<p>Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.</p> <p>Vorzugsbutter kann in der Originalverpackung tiefgekühlt und so während 6 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.</p>	<p>Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.</p> <p>Vorzugsbutter kann in der Originalverpackung tiefgekühlt und so während 6 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.</p>
Haltbarkeit	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.
Wichtigste Marken	z.B. Floralp, Valflora, Appenzeller, Toni, le Gruyère, le Fleuron.	Rosalp

## Gesalzene Vorzugsbutter

## Käsereibutter

<b>Produkt</b>	Vorzugsbutter aus ungesäuertem, pasteurisiertem Milchrahm mit einem Milchfettgehalt von mind. 82%. Kochsalzgehalt: ca. 1,5%.	Käsereibutter wird aus Vorzugsbutter und Sirtenbutter hergestellt. Die Sirtenbutter verleiht ihr den typischen, kräftigen Geschmack.  Sirtenrahm wird aus der beim Käsen anfallenden Molke gewonnen und verbuttert.  Milchfettgehalt: mind. 82%.
<b>Qualitätsmerkmale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ausschliesslich aus Schweizer Milchrahm hergestellt.</li><li>• Stets gleichbleibend hohe Qualität.</li><li>• Wird nicht tiefgekühlt, bevor sie in den Handel kommt.</li><li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ausschliesslich aus Schweizer Milchrahm hergestellt.</li><li>• Stets gleichbleibend hohe Qualität.</li><li>• Wird nicht tiefgekühlt, bevor sie in den Handel kommt.</li><li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li></ul>
<b>Verwendung</b>	Eignet sich vor allem für pikante, kalte Anwendungen, speziell als Brotaufstrich zu Käse, Wurst, kaltem Fleisch und Fisch, zu geschwellten Kartoffeln und für pikante Buttermischungen.	Eignet sich vor allem für pikante, kalte Anwendungen, speziell als Brotaufstrich zu Käse, Wurst, kaltem Fleisch und Fisch, zu geschwellten Kartoffeln, für pikante Buttermischungen und zum Abschmelzen von Gemüse und Beilagen.
<b>Aufbewahrung</b>	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.  Vorzugsbutter kann in der Originalverpackung tiefgekühlt und während 6 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.	Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.  Vorzugsbutter kann in der Originalverpackung tiefgekühlt und während 6 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.
<b>Haltbarkeit</b>	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.
<b>Wichtigste Marken</b>	z.B. Rosalp, le Gruyère, le Fleuron.	z.B. Rosalp, verschiedene regionale Anbieter wie Emmentaler Anke, Toni, Innerschwyzer Senneanke, Pays d'Enhaut.

	Kalorienverminderte Vorzugsbutter	Kräuterbutter, Gewürz- butter, Ankeziger
Produkt	<p>Kalorienverminderte Vorzugsbutter mit 50 Gewichtsprozent Milchfett.</p> <p>Es werden zwei verschiedene Rezepturen verwendet:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vorzugsbutter (angesäuert), Buttermilch, Milchprotein.</li> <li>2. Vorzugsbutter (angesäuert), Wasser, Milchserum fermentiert, Milchprotein.</li> </ol>	<p>Gewürzbutter und Kräuterbutter aus Vorzugsbutter oder Kochbutter pasteurisiert.</p> <p>Glarner Ankeziger aus Vorzugsbutter und Glarner Schabziger.</p> <p>Knoblauchbutter aus Kochbutter pasteurisiert.</p> <p>Milchfettgehalt: mind. 51%.</p>
Qualitätsmerkmale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschliesslich aus Schweizer Milchrahm hergestellt.</li> <li>• Stets gleichbleibend hohe Qualität.</li> <li>• Wird nicht tiefgekühlt, bevor sie in den Handel kommt.</li> <li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthalten keinerlei Zusatzstoffe.</li> </ul> <p>Ausnahme: Glarner Ankeziger enthält Stabilisatorsalze.</p>
Verwendung	Als Brotaufstrich und zum Abschmecken. Ungeeignet zum Kochen, Braten und Backen.	Zu Grilladen, als Brotaufstrich, zu geschwellten Kartoffeln, zum Abschmecken von Gemüse und Beilagen.
Aufbewahrung	<p>Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.</p> <p>Vorzugsbutter kann in der Originalverpackung tiefgekühlt und während 6 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.</p>	<p>Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.</p> <p>Buttermischungen können in der Originalverpackung tiefgekühlt und während 4 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.</p>
Haltbarkeit	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.
Wichtigste Marken	Rosalp light, Coop Fitness light.	z.B. Floralp, Hirz, Waldhaus, Grotto.

	<b>Die Butter (Kochbutter pasteurisiert)</b>	<b>Bratbutter, Bratbutter soft</b>
<b>Produkt</b>	<p>Kochbutter pasteurisiert; hergestellt aus einer im Mengenverhältnis stets wechselnden Mischung aus gelagerter Vorzugsbutter, Käseireibutter und Importbutter.</p> <p>Milchfettgehalt: mind. 82%.</p>	<p>Bratbutter und Bratbutter soft wird auch als eingesottene Butter bezeichnet. Durch Einsieden werden der Butter das Wasser und das Eiweiss entzogen, bis sie nur noch in Spuren vorhanden sind. Übrig bleibt reines Milchfett, das sich durch den typischen Buttergeschmack und eine hohe Erhitzbarkeit auszeichnet.</p>
<b>Qualitätsmerkmale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li> <li>• Die Geschmacksqualität ist nicht konstant, da die Zusammensetzung wechselt.</li> <li>• Gegenüber Vorzugsbutter hat DIE BUTTER eine eingeschränkte Haltbarkeit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist hoch erhitzbar ohne zu verbrennen.</li> <li>• Enthält keinerlei Zusatzstoffe.</li> </ul>
<b>Verwendung</b>	Für alle Anwendungen in der kalten und warmen Küche, speziell zum Dünsten, Dämpfen, Backen und Abschmecken.	Zum Braten, Schmoren, Dünsten und Dämpfen.
<b>Aufbewahrung</b>	<p>Vor Licht und Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank (+5°C) aufbewahren.</p> <p>Vorzugsbutter kann in der Originalverpackung tiefgekühlt und während 2 Monaten ab Verkaufsdatum gelagert werden.</p>	<p>Bratbutter kann in der Originalverpackung bei Zimmertemperatur gelagert werden.</p> <p>Bratbutter soft muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.</p>
<b>Haltbarkeit</b>	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.
<b>Wichtigste Marken</b>	Die Butter (Kochbutter pasteurisiert).	Bratbutter, Bratbutter soft.