

Informations concernant le beurre

Selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires, le beurre est défini comme un mélange plastique obtenu par barattage de lait ou crème.

L'appellation «beurre» est réservée aux produits fabriqués exclusivement à partir de lait ou de crème.

Fabrication du beurre

- pour un kilo de beurre, il faut environ 25 litres de lait.
- par centrifugation, les particules les plus légères (matière grasse) sont séparées des éléments plus lourds (protéines, sucre de lait, eau, sels minéraux, etc). La crème ainsi obtenue est pasteurisée et, selon le type de beurre que l'on fabrique,ensemencée avec des bactéries lactiques.
- la crème est ensuite brassée mécaniquement jusqu'à ce que les particules de graisse se solidifient et s'agglutinent en se séparant du reste du liquide, appelé babeurre. Les grains de beurre sont alors lavés plusieurs fois à l'eau à l'eau glacée, malaxés puis pressés et égouttés.
- le beurre est mis en forme et emballé.

Pas d'additifs

Le beurre ne contient aucun additif. Il est un produit garanti naturel. Des modifications de la coloration peuvent apparaître selon les saisons et sont liées à l'alimentation des vaches.

Beurre de crème acidifiée et beurre de crème douce

Pour améliorer sa conservation, le beurre de choix peut être légèrement acidifié par des bactéries lactiques ou salé.

Le beurre de crème douce, lui, n'est pasensemencé. C'est ce qui lui confère sa saveur particulière qui rappelle celle de la crème. Il ne contient pas de sucre, contrairement à ce que pourrait laisser entendre le terme de crème douce!

Le beurre en bref

Sortes	Marques	Utilisation
Beurre de choix obtenu à partir de crème acidifiée	Floralp Valflora Appenzeller Toni le Gruyère le Fleuron etc.	Pour usage à froid principalement: pour tartiner, monter les sauces et crèmes au beurre, pour les mélanges à base de beurre.
Spécialités à base de beurre de choix ou de beurre de cuisine, pasteurisé: p. ex. beurre aux herbes, à l'ail, Café de Paris, etc.	Floralp Hirz Waldhaus Grotto etc.	Pour poissons et viandes grillées, pour tartiner, pour affiner ou aromatiser les préparations culinaires (légumes, pâtes, «baked potatoes»).
Beurre de choix à base de crème douce	Rosalp	Avant tout pour des mets froids: en tartines, avec confiture ou miel, pour pâtisseries levées ou petits gâteaux, pour mélanges et crèmes au beurre.
Beurre de choix salé	Rosalp le Gruyère le Fleuron etc.	Mets froids surtout: pour tartiner, accompagner le fromage, saucisson sec, aromatiser les «baked potatoes».
Beurre de choix à basse teneur en calories	Rosalp light Coop Fitness light	Pour tartiner et affiner les mets. Inapproprié à la cuisson.
Beurre de fromagerie	Rosalp Divers produits régionaux	Avant tout pour les mets froids et pour affiner des plats cuisinés.
Beurre de cuisine pasteurisé	Le Beurre	Pour mets chauds et froids. N'est pas indiqué pour rôtir.
Beurre à rôtir	Beurre à rôtir Beurre à rôtir soft	Pour rôtir, étuver.

	Beurre de choix à base de crème acidifiée	Beurre de choix à base de crème douce
Produit	Beurre de choix, à base de crème acidifiée pasteurisée. Teneur en matière grasse d'au moins 82%.	Beurre de choix, à base de crème douce pasteurisée. Teneur en matière grasse d'au moins 82%. Ne contient pas de sucre, malgré son appellation.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • produit exclusivement avec du lait suisse. • pas de variation de qualité. • pas de surgélation avant la mise en vente. • ne contient aucun additif. 	<ul style="list-style-type: none"> • produit exclusivement avec du lait suisse. • pas de variation de qualité. • pas de surgélation avant la mise en vente. • ne contient aucun additif.
Utilisation	Approprié pour toutes les utilisations à froid: pour tartiner, pour affiner les sauces et les mets cuisinés (légumes et pâtes), pour les crèmes au beurre et les beurres épicés.	Approprié pour toutes les utilisations à froid: en particulier tartiner, avec miel et confiture, pour accompagner fruits et pâtisseries. Pour affiner les sauces, pour les crèmes au beurre et les beurres épicés.
Mode de conservation	<p>Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.</p> <p>Le beurre de choix peut être surgelé dans son emballage d'origine et conservé durant 6 mois après la date de vente.</p>	<p>Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.</p> <p>Le beurre de choix peut être surgelé dans son emballage d'origine et conservé durant 6 mois après la date de vente.</p>
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.
Marques les plus importantes	Floralp, Valflora, Appenzeller, Toni, le Gruyère, le Fleuron.	Rosalp.

Beurre de choix salé

Beurre de fromagerie

Produit	Beurre de choix, à base de crème douce pasteurisée, contenant au minimum 82% de matière grasse, avec environ 1,5% de sel de cuisine.	<p>Le beurre de fromagerie est fabriqué à partir de beurre de choix et de beurre de crème de petit-lait. Ce dernier a un goût particulier, corsé.</p> <p>La crème de petit-lait est extraite par centrifugation du petit-lait issu de la fabrication du fromage.</p> <p>Teneur en matière grasse: minimum 82%</p>
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none">• produit avec du lait suisse exclusivement.• pas de variation de qualité.• pas de surgélation avant la mise sur le marché.• ne contient aucun additif.	<ul style="list-style-type: none">• produit avec du lait suisse exclusivement.• pas de variation de qualité.• pas de surgélation avant la mise sur le marché.• ne contient aucun additif.
Utilisation	Accompagne et relève les mets froids (pain, viandes et poissons, fromages), pour les «baked potatoes» et les beurres épicés.	Accompagne et relève les mets froids (pain, viandes et poissons, fromages), pour les «baked potatoes», les beurres épicés, pour affiner les mets cuisinés (légumes et pâtes).
Mode de conservation	<p>Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.</p> <p>Peut être surgelé dans son emballage d'origine et conservé durant 6 mois après la date de vente.</p>	<p>Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.</p> <p>Peut être surgelé dans son emballage d'origine et conservé durant 6 mois après la date de vente.</p>
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.
Marques les plus importantes	Rosalp, le Gruyère, le Fleuron, etc.	Rosalp, ainsi que diverses appellations régionales (Toni, Pays d'Enhaut).

	Beurre de choix à teneur en calories réduite	Beurre aromatisé, beurre aux herbes
Produit	<p>Beurre de choix allégé (50% de matière grasse en moins).</p> <p>Fabriqué selon deux différentes recettes: 1. beurre de choix acidifié, petit lait et protéines du lait. 2. beurre de choix acidifié, eau, lactosérum fermenté , protéines du lait.</p>	<p>Beurre de choix ou beurre de cuisine pasteurisé, assaisonné (épices ou herbes).</p> <p>Beurre de cuisine pasteurisé, assaisonné à l'ail.</p> <p>Teneur en matière grasse: minimum 51%.</p>
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • produit avec du lait suisse exclusivement. • pas de variation de qualité. • pas de surgélation avant la mise sur le marché. • ne contient aucun additif. 	<ul style="list-style-type: none"> • ne contient aucun additif.
Utilisation	<p>Pour tartiner et pour affiner les mets. Inapproprié pour la cuisson.</p>	<p>Pour les grillades, pour tartiner, pour les «baked potatoes», pour relever légumes et pâtes.</p>
Mode de conservation	<p>Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.</p> <p>Peut être congelé dans son emballage d'origine et conservé durant 6 mois après la date de vente.</p>	<p>Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs.</p> <p>Peut être congelé dans son emballage d'origine et conservé durant 4 mois après la date de vente.</p>
Durée de conservation	<p>Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.</p>	<p>Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.</p>
Marques les plus importantes	<p>Rosalp light, Coop fitness light.</p>	<p>Floralp, Hirz, Waldhaus, Grotto, etc.</p>

	Le Beurre (beurre de cuisine pasteurisé)	Beurre à rôtir Beurre à rôtir «Soft»
Produit	Beurre de cuisine pasteurisé, fait à partir de mélanges variables de différentes sortes de beurre, suisse ou importé. Teneur en matière grasse: 82% minimum.	Les beurre à rôtir et le beurre à rôtir «Soft» ont un goût prononcé et supportent de hautes températures. L'eau et les protéines du lait sont éliminées par ébullition. Ne subsiste que la graisse de lait pure.
Caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> • ne contient pas d'additifs. • le goût peut varier selon la composition. • durée de conservation limitée. 	<ul style="list-style-type: none"> • peut être chauffé à haute température sans brûler. • ne contient pas d'additifs.
Utilisation	Toutes utilisations; pour mets froids ou préparations cuisinées, et affiner le goût.	Pour rôtir, braiser, étuver.
Mode de conservation	Au réfrigérateur (+5 degrés), à l'abri de la lumière et des odeurs. Peut être congelé dans son emballage d'origine et conservé 2 mois après la date de vente.	Dans son emballage d'origine, le beurre à rôtir peut être conservé à température ambiante. Le beurre fondu Soft doit être conservé au réfrigérateur.
Durée de conservation	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.	Respecter les délais de vente et de consommation indiqués sur l'emballage.
Marques les plus importantes	Le Beurre (beurre de cuisine pasteurisé).	Beurre à rôtir, beurre à rôtir «Soft».