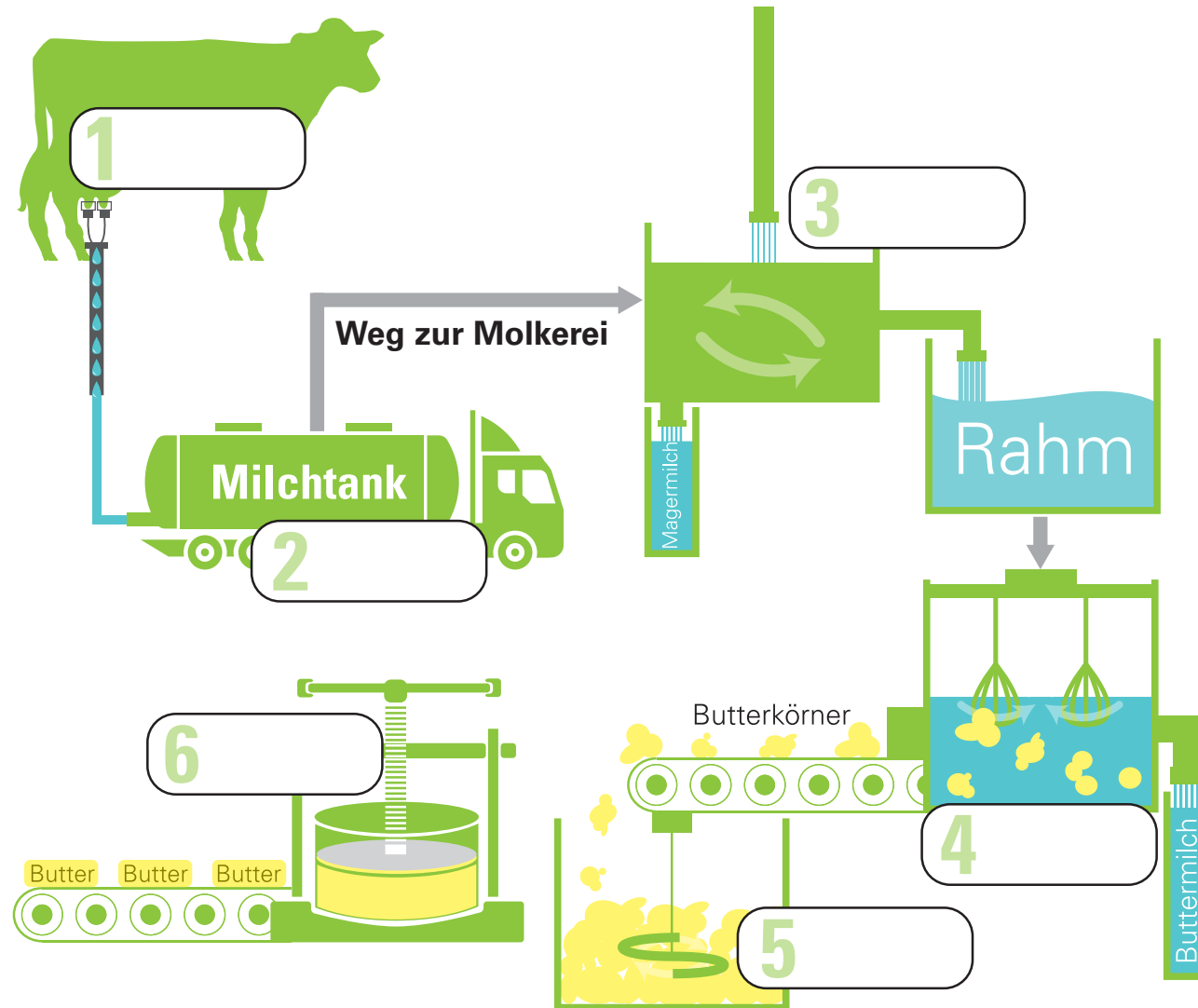


Der Weg der Lebensmittel

Von der Milch bis zur Butter



Wie viel Liter Milch benötigt man für 1 kg Butter?

Für ein Kilogramm Butter werden rund 20 bis 25 Liter Milch benötigt.

Butter setzt sich aus 82,0 % Fett, 16,0 % Wasser und 2,0 % fettfreier Trockenmasse zusammen. Sie lässt sich grob unterteilen in Süß- und Sauerrahmbutter, welche sich durch die Beimengung von Milchsäurebakterien in der Herstellung und schlussendlich im Geschmack – entweder mild oder säuerlich – unterscheiden. Weitere Aspekte, die der Kategorisierung der Butter dienen, sind der Fettgehalt, die Herstellung, die milchgebende Tierart und die natürlichen und beigemengten Inhaltsstoffe. Über all dem steht die Einteilung in drei Qualitätsstufen, welche im Österreichischen Lebensmittelbuch genau festgelegt sind.

Schlagen

Zentrifugieren

Formen

Abholung

Kneten

Melken und
Kühlung