



# Sonnenweg



## Sonnenweg Bio-Butterschmalz 250-g-Becher

Rauchpunkt	205 °C
Frittierertemperatur	170 – 190 °C
Gewicht	Einzelbecher 250 g
Einzel-EAN	4003514000333
Verkaufseinheit (VKE)	2-kg-Karton (8 Becher à 250 g)
Bruttogewicht VKE	2,10 kg
VKE-EAN	4003514000500
Netto-Gewicht Palette	400 kg (20 Lagen à 10 Kartons)
Brutto-Gewicht Palette inkl. Palette	441,00 kg
Lagerung	kühl, trocken und lichtgeschützt

## 100 g Bio-Butterschmalz enthalten u.a.:

Energie	898 kcal / 3693 kJ
Fettgehalt	99,8 % Milchfett
Natürliche Vitamine	Vitamin A: 0,85 mg
	Carotinoide: 0,2 mg
	Vitamin D: k.A.
	Vitamin E: 3,6 mg

DE-006-ÖKO-KONTROLLSTELLE

## Vertrieb durch:

A.Saumweber GmbH 81379 München Tel.: (089) 74 21 61-0 Fax: (089) 74 21 61-13  
 Bayernland eG 90441 Nürnberg Tel.: (0911) 41 40-0 Fax: (0911) 41 40-377  
 Uelzena eG 29525 Uelzen Tel.: (05 81) 8 06-0 Fax: (05 81) 8 06-90 00



# Sonnenweg

## Jetzt kommt das erste Bio-Butterschmalz



# Wissenswertes über Butterschmalz

## Geschichte

Butterschmalz ist neben der Butter das älteste Speisefett der Menschheit. Es war in vielen Kulturen bekannt als kostbares Nahrungsmittel. Vermischt mit Kräutern wurde es in der Antike von den Römern und Griechen sogar als Heilmittel verwendet. Durch das Erhitzen und Klären entzog man der Butter Wasser, Milcheiweiß und Milchzucker. Zurück blieb das reine Butterfett (Butterschmalz), das auch ohne Kühlung längere Zeit haltbar blieb. Butterschmalz ist deshalb in Europa schon seit vielen Generationen das Küchenfett schlechthin. Die hervorragenden Kocheigenschaften haben es zum Liebling der feinen Küche gemacht: Es ist hoch erhitzbar, spritzt nicht und unterstreicht wunderbar den Eigengeschmack aller Gerichte. Butterschmalz wird aus reiner Butter und ohne Konservierungsstoffe hergestellt - unverwechselbar und millionenfach bewährt in der warmen Küche.



Braten



Backen



Kochen



Frittieren

## Gesundheit

Ein Drittel der Energie, die wir täglich aufnehmen, darf aus Fett bestehen. Fett ist ein lebenswichtiger Nährstoff. Es erfüllt viele Funktionen in unserem Körper und ist ein wichtiger Bestandteil unserer Nahrung. Fett liefert Bausteine für den Aufbau zahlreicher Biosynthesen (Aufbau chemischer Verbindungen in den Zellen unseres Organismus), die unseren Stoffwechsel steuern. Auch die Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen ist ohne Fett nicht möglich. Es ist notwendig für die Produktion von zahlreichen Hormonen und hormonähnlichen Substanzen und Träger lebenswichtiger Fettsäuren.

Außerdem enthält es hochwertige Inhaltsstoffe, z.B. Vitamine A, D und E.

# Butterschmalz jetzt auch als Bio-Produkt



Bio-Lebensmittel erfreuen sich beim Verbraucher immer größerer Beliebtheit. Ergebnisse von Untersuchungen und Befragungen zeigen, dass die durch diverse Lebensmittelskandale verunsicherten Verbraucher bei ihren Einkäufen zunehmend auf Qualität und Herkunft der Produkte achten. Die Basis für das Sonnenweg Bio-Butterschmalz ist Milch, die ausschließlich aus ökologisch wirtschaftenden Erzeugerbetrieben stammt. Aus dieser Milch wird wiederum reine Butter hergestellt, der anschließend das Wasser schonend entzogen wird. Sonnenweg Bio-Butterschmalz liegt voll im Trend und leistet einen wertvollen Beitrag für eine gesunde Ernährung - beim Braten, Backen, Kochen und Frittieren.

