

Sennerei Butter

So bleibt diese für lange Zeit frisch!



REINE SÜSSRAHM-BUTTER IST ANDERS. DIE AUFBEWAHRUNG AUCH.

Süßrahmbutter Eigenschaften

Unsere Butter ist eine echte, aus reinem Milch-Süßrahm hergestellte Butter wie sie nur auf den Alpen während der Sommermonate hergestellt wird - aus 100% Kuh-Rohmilch. Dies bedeutet ohne Säuerungskultur, ohne Molke, ohne Konservierungsstoffe und ohne andere weitere Zusätze.

Die Butter reift im Kühlschrank bei geringer Kühlung natürlich weiter und intensiviert ihren Geschmack schon nach ein paar Tagen (ist aber noch nicht ranzig!).

Süßrahmbutter Aufbewahrung

Am einfachsten können Sie dies verhindern, indem Sie das Stück Sennereibutter in 3-4 Teile zerteilen und anschließend ins Gefrierfach legen. Somit bleibt die Sennerbutter lange frisch und kann in kleinen Portionen stets frisch genossen werden.

Wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit dieser Informationen helfen konnten, den Buttergenuss deutlich zu verlängern.

Wir wünschen viele genussvolle Momente mit unserer edlen Sennereibutter.