

Kräuterbutter




Zutaten

- 85% Butter, weich
- 4% Petersilie
- 4% Schnittlauch
- 4% Olivenöl
- 2% Knoblauch
- 1% Salz


Füllgrad des Kutters

 70 %


Maschinentyp

 Hochleistungskutter/Vakuummutter


Empfohlene Messergeschwindigkeit

 z. B. 3.000 min⁻¹ bei 60 l Schüsselinhalt

Messereinsatz

 6 Messer Typ V

Prozessdauer

 ca. 60 sec

Verpackungsempfehlung

 z. B. Becher, Kunstdarm

Prozessbeschreibung

1 Petersilie und Schnittlauch in den Kutter beladen und bei 3.000 min⁻¹ bis zu einer Körnung von ca. 1 mm zerkleinern.



2 Im Anschluss Butter, Olivenöl, Knoblauch und Salz zugeben und bei 3.000 min⁻¹ kontinuierlich zerkleinern.



3 Danach bis zur gewünschten Feinheit ausarbeiten.



4 Die Kräuterbutter entladen und kühl lagern. Die maximale Endtemperatur beträgt 8 °C.



Verkaufshinweis

Als Resultat erhält man eine frische und cremige Kräuterbutter, die im Anschluss z. B. in Becher oder Kunstdärme gefüllt werden kann. Sie kann an der Verkaufsauslage im Feinkostbereich oder zum Catering angeboten werden oder an Restaurants ausgeliefert werden.

Maschinenfabrik Seydelmann KG

info@seydelmann.com Tel. +49 (0)711 / 49 00 90-0 Hölderlinstraße 9
www.seydelmann.com Fax +49 (0)711 / 49 00 90-90 70174 Stuttgart, Germany

Kutter · Mischer · Wölfe
Feinstzerkleinerer · Produktionslinien