



BUTTER

Sommerbutter das ganze Jahr!

Aufgabe: Fülle die freien Felder aus!

aufgetaut - Butter-Nachfrage - mehrmaliges - Milchmenge - nicht negativ - Sommerbutter -
streichfähigere - Tiefkühlager - umgeformt - weniger streichfähig

Das ganze Jahr über Sommerbutter dank Tiefkühlager

Um das ganze Jahr über die streichfähigere Butter aus dem Sommer zu haben, frieren manche Molkereien im Sommer Butter ein. In der kalten Jahreszeit wird sie aufgetaut, umgeformt und neu verpackt. Somit ist es möglich, dass das ganze Jahr über Sommerbutter erhältlich ist. Oft wird auch Butter, die im Winter hergestellt wird, mit aufgetauter Sommerbutter gemischt. Selbst ein mehrmaliges Einfrieren und wieder Auftauen von Butter nicht negativ auf die Qualität der Butter aus. Nur beim Einfrieren zuhause kann die Butter unter Umständen weniger streichfähig werden. Ein weiterer Grund des Tieffrierens ist, dass die hohe Butter-Nachfrage im Winter mit der hohen Milchmenge im Frühjahr gedeckt wird. Ob Butter eingefroren worden ist, muss auf der Verpackung nicht erkennbar sein.

