

-LE BEURRE -

La dénomination beurre est réservée exclusivement au produit résultant du barattage de la crème du lait de vache.

CRITERES DE QUALITE D'UN BEURRE FRAIS

Odeur : Fine et fraîche mais pas rance

Goût : Saveur agréable, ni acide, ni rance

Aspect : Coloration homogène mais non marbrée,
Pas de suintement d'eau ou de babeurre (petit lait)

Texture : Ferme et fondant facilement en bouche
Il ne doit pas être friable ou collant

COMMERCIALISATION

DIFFERENTS TYPES DE BEURRE	FABRICATION	CONSERVATION
Beurre cru ou fermier	Artisanale, sans traitement thermique	Très limitée
Beurre pasteurisé (beurre extra fin, fin...)	En usine, sous contrôle d'hygiène	1 à 2 mois au froid
Beurre déshydraté ou concentré	Élimination quasi totale de l'eau après pasteurisation (99.8 % de MG)	Au moins 12 mois à 0 °C
Beurre demi sel	Ajout de sel entre 0.5 A 3 %	Conservation moyenne
Beurre salé	Ajout de sel supérieur à 3 %	Longue conservation

👁️ Activité _____

Cocher la bonne case :

	VRAI	FAUX
Le beurre est issu du lait de brebis		
La qualité du beurre dépend de son emballage		
Le beurre de bonne qualité doit avoir une saveur légèrement acide		
Le beurre ne doit pas être friable ou collant		
La coloration du beurre doit être homogène		
Le beurre de fabrication artisanale est un beurre pasteurisé		
Le beurre déshydraté n'a pas subi de traitement thermique		
Un beurre pasteurisé peut se conserver jusqu'à 60 jours		
Le beurre salé contient 0.5 % de sel		
Le beurre demi sel se conserve très longtemps		

