Produktinformation

Bio Ghee (hochwertiger Butterschmalz), 500 g

Art-Nr.: BOD-80552



17,95 EUR

inkl. 7% USt. zzgl. Versand

Lieferung **Sa. 28. Nov. - So. 29. Nov. 2026**

Das indische Ghee wird länger erhitzt als das übliche Butterschmalz. Die dabei entstehenden Aromastoffe verleihen Ghee einen leicht nussigen Geschmack.

In der indischen Küche gehört Butterschmalz zu den wichtigsten Speisefetten. Inder sprechen ihm selbst ohne Kühlschranklagerung eine Haltbarkeit von vielen Jahren zu und schwören darauf, dass es für medizinische Einsätze immer besser werde, je länger man es "reifen" lässt. In der traditionellen indischen Heilkunde des Ayurveda werden ihm sogar gesundheitsförderne und entzündungshemmende Wirkungen zugeschrieben.

Zur Herstellung wird Butter vorsichtig erhitzt und für etwa 30 Minuten flüssig gehalten. Dabei setzt sich das geronnene Eiweiß im Schaum und am Boden ab und das Wasser verdunstet. Durch Abschöpfen des Schaumes, anschließendes Abgießen und/oder Filtern wird die Butter geklärt, **deshalb ist es sehr lange haltbar.**

Aus 1 kg Butter kann man so etwa 700 g Butterreinfett gewinnen.