Fruchtbutter mit Erdbeere und Meersalz für Gastronomie und Handel

Artikel vom **27. August 2026**
Lebensmittel

Die Buttermanufaktur ButterBoyz erweitert ihr Sortiment: Ab September ist die neue Sorte »Salzige Erdbeere« erhältlich. Sie kombiniert Sauerrahm-Fassbutter aus Bioland-zertifizierter Herstellung mit deutschen Bio-Erdbeeren und Meersalz.

Bild: ButterBoyz.

Die Manufaktur ButterBoyz bringt ab September mit der Sorte »Salzige Erdbeere« eine neue Fruchtbutter in den Handel. Sie verbindet fruchtige Noten mit einem salzigen Abgang und basiert auf Sauerrahm-Fassbutter aus einer Bioland-zertifizierten Familienkäserei im Allgäu. Verfeinert wird die Butter mit deutschen Bio-Erdbeeren und Meersalz.

Fruchtige Rezeptur auf Basis von Sauerrahm-

Fassbutter

Die Basis der neuen Sorte entspricht dem Ansatz der bestehenden Auswahl: handgeknetete Sauerrahm-Fassbutter nach französischer Art, produziert in kleinen Chargen. Der Knetprozess auf einem historischen Holzkneter sorgt laut Hersteller für die cremige Konsistenz der Butter. Die Kombination aus Erdbeere und Meersalz soll die Süße der Frucht betonen und einen intensiveren Geschmack erzeugen. Für die Rezeptur wurden zunächst Erdbeeren aus Dagobertshausen eingesetzt. Anschließend folgten Versuche mit verschiedenen Beerensorten. Die nun vorgestellte Variante ist als fester Bestandteil des Sortiments geplant und soll ganzjährig verfügbar sein. Möglich wird das durch den Einsatz getrockneter Früchte, sodass die Produktion nicht ausschließlich an die Erdbeersaison gebunden ist.

Belieferung von Gastronomie und Feinkosthandel

Rund 85 % der Produktion gehen laut Pressemitteilung in die gehobene Gastronomie. Beliefert werden Restaurants, Hotels und Feinkostadressen in Deutschland und Österreich. Seit Kurzem gehört außerdem die First- und Business-Class der Lufthansa zu den Abnehmern. Neben der Gastronomie ist die Butter auch für Endkundinnen und Endkunden über den Onlineshop erhältlich.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag