



Inspiration - pølser og kødpølser

Hos Kiranto Foods sætter vi en ære i at servicere og rådgive vore kunder. Vi lægger stor vægt på at de opskrifter og kundeløsninger vi udvikler ikke kun fungerer på papiret, men også er holdbare løsninger når de skal stå deres prøve i produktioner og køkkener landet over.



I dette nummer af FOKUS har vi beskrevet mange af de forskellige muligheder der findes indenfor det brasilianske tema. Og en god beskrivelse bliver endnu bedre

når den bakes op af produkter, der får tænderne til at løbe i vand. Derfor har vi i vores fuldt udstyrede pilot lavet en håndfuld smagfulde pølser og kødpølser, som vi meget gerne tager med rundt på besøg, så vore kunder kan få en smagsprøve på nogle af de smagsretninger vi omtaler i dette nummer.

Så tøv ikke med at kontakte os hvis I også gerne vil have en snak og prøvesmage disse lækre brasilianske produkter.



En god recept fra arkivet Brasiliansk VM frankfurter

Recept

Oksekød (<10 % fedt)	12 kg.
Svinekød (<10 % fedt)	31 kg.
Snitter (50 % fedt)	30 kg.
20060 Arcon® S <small>(Funktionelt soyaprotein)</small>	2 kg.
Is/vand	25 kg.
Salt/nitritsalt	2,0 kg.
60126 Kiran-fos Plus <small>(Fosfat, antioxidant, dextrose)</small>	0,6 kg.
110/60 Original Knacker <small>(krydderiblanding)</small>	0,5 kg.
414/42 Cariocas <small>(krydderiblanding)</small>	1,0 kg.

Proces

- Råvarerne hakkes gennem 3 mm.
- 1) Arcon® S køres op med halvdelen af is/vand i hurtig hakkeren.
- 2) Svine- og oksekødet fyldes i HH.
- 3) Kiran® Fos Plus, salt/nitritsalt og 1/4 is/vand tilsættes.
- 4) Ved en farstemperatur på ca. 6°C tilsættes resten af is/vand, Original Knacker og Cariocas krydderiblanding.
- 5) Der køres til en farstemperatur på ca. 10°C, hvorefter snitterne tilsættes.
- 6) Der køres til den ønskede findeling

Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 30/32 mm

Veiledende varmebehandling

Tørring v/70°C	25 min.
Røgning v/70°C	25 min.
Varmebehandling v/80°C	15 min.
Køling (rindende vand)	15 min.
Opbevares ved <5°C.	



I DETTE NUMMER:

Brasilien 2014 & 2016	1
Nyt grillhæfte	1
Brasiliansk koncept	2
Marinader	2
Krydderiblandinger	2
Dekorationskrydderier	2
Fjerkræ	3
Brasilianske krummer	3
Grillmad a la Brasilien	3
Inspiration - pølser	4
Recept fra arkivet	4

Brasilien 2014 & 2016

En smeltedigel af inspiration og smag

Forberedelserne til VM i fodbold i 2014 er på vej ind i den afsluttende fase. Værtslandet Brasilien, som også er vært for OL i 2016, er udover at være et turistmål med



lækre strande, karneval i Rio og meget andet også en smeltedigel af inspiration og smag. Det brasilianske køkken er kendetegnet ved stor inspiration fra de mange forskellige lande og kulturer, som befolkningen udgøres af. Elementer som frugt, stærke og smagfulde krydderier, farverige produkter og autentiske opskrif-

ter gennemsyrrer det brasilianske køkken og derfor tager vi udgangspunkt i disse elementer, når vi sammen med vore kunder udarbejder nye produkter til bl.a. grill-sæsonen 2014.

Vi håber dette nummer af FOKUS kan give inspiration til nye produkter og vi står naturligvis til rådighed med opskrifter, ideer og komplette løsninger til spændende nye produkter.

Kiranto Foods ønsker alle vore kunder en god sommer og en fantastisk grillsæson!

Nyt grillhæfte på gaden

Kiranto Foods har sendt et nyt grillhæfte på gaden. Hæftet indeholder opskrifter og ideer til grillen og der er masser af inspiration til nye produkter og klassiske grillopskrifter. Der er spændende og nyudviklede opskrifter til pølser, fjerkræ, hele kødstykker og spareribs, burgers og hakket kød samt fisk.

Kataloget kan desuden ses på www.kiranto.dk under "inspiration". Her findes også alle vores tidligere hæfter med inspiration og opskrifter.

God læselyst...



PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Nyt grillhæfte med masser af inspiration til sommerens grill.
- Det brasilianske koncept med marinader, krydderiblandinger og dekorationskrydderier.
- Inspiration til nye produkter indenfor fjerkræ, paneringer og grillkød.
- Nye typer pølser og klassisk opskrift på frankfurter med et twist fra arkivet..

KIRANTO FOODS A/S

Know-what

Præcis viden om, *hvad* man kan.

Know-how

Praktisk viden om, *hvordan* tingene gøres på en bestemt måde.

Know-why

Viden om, *hvorfor* tingene gøres på en bestemt måde.

Det brasilianske koncept



I samarbejde med vores leverandør Frutarom har Kiranto Foods lanceret et komplet brasiliansk sortiment. Dette sortiment indeholder marinader, krydderiblandinger, dekorationskrydderier mm. Alle inspireret af det spændende brasilianske køkken.

Nedenfor følger en beskrivelse af de forskellige produkter. Kontakt os gerne for opskrifter og ideer til brug af de forskellige marinader, krydderier mm.

Marinader

Der findes i sortimentet 4 marinader som alle er kendetegnet ved flotte farver, eksotiske smage og gode krydderikombinationer. Alle marinader er oliemarinader og er velegnet til både kød, fisk, fjerkræ, gryderetter mm.

Cariocas marinade (481411930) er en rød marinade uden grove krydderier. Marinaden er stærkt krydret og rundet af med sødmen fra honning.

Chimichurri marinade (481411950) er en frisk marinade med grove krydderier og en smag af bl.a. krydderurter, koriander og citron.

Krydderiblandinger

Krydderiblandingerne er kendetegnet ved at være tilsat salt og er derfor komplette blandinger der kan anvendes som en del af f.eks. pølseopskrifter eller dressinger eller som overfladekrydder til produkter som pulled pork, kylling, fisk mm.

Ceviche krydderiblanding (481414560) er en frisk krydderiblanding med bl.a. citron, koriander og løg.

Copacabana krydderiblanding (481414580) er en grov

krydderiblanding med bl.a. appelsin, ingefær og hvidløg.

Churrasco krydderiblanding (481414590) er en stærk krydderiblanding med bl.a. peber, paprika, chili, løg og røg.

Cariocas krydderiblanding (481414510) er en stærk og sød krydderiblanding med bl.a. hvidløg, paprika, chili og honning)

Chimichurri krydderiblanding (481414620) er en grov

Churrasco marinade (481411940) er en stærk krydret marinade med synlig grov krydding og en kraftig smag af bl.a. peber, løg, paprika og røg.

Copacabana marinade (481411440) er en frisk marinade med synlig grov krydding og med ingredienser som appelsin, frugt, ingefær og hvidløg. Passer perfekt til de eksotiske brasilianske produkter.



krydderiblanding med urter, citron og koriander.

Peri Peri krydderiblanding (482039267) er en krydret blanding som er specielt egnet til overfladekrydding af fjerkræ. Har en stærk krydret smag.

Ceviche Compound krydderiblanding (481414360) er en krydderiblanding til salatdressing og dip. Blandes med enten vand eller creme fraiche og giver en nem og velmagende dressing / dip til chips, snacks mm.

Dekorationskrydderier

Dekorationskrydderierne er kendetegnet ved at være blandinger uden tilsat salt. Disse er derfor specielt velegnede til overfladekrydding af saltede varer, som ingrediens i pølser / farsprodukter eller som farvestrålende ingredienser i saucer, dressinger og lignende.

Cariocas (481414420) er en grov blanding med bl.a. tomat, hvidløg og paprika.

Chimichurri (481414410) indeholder spændende krydderier som bl.a. peber, purløg og pebermynte.

Churrasco (481414430) er en stærk og grov blanding med bl.a. røg, peber, hvidløg og chili

Copacabana (481414440) er en frisk og nytænkt blanding med bl.a. appelsinskræl, persille og kanel. Perfekt til fisk og fjerkræ.

Ceviche (481414570) er en frugttagtig blanding med bl.a. koriander, citrusfrugter og løg.

Peri Peri (482030152) er en stærk krydret blanding med udgangspunkt i chili, sennep og koriander. Perfekt til røget fisk mm.

Fjerkræ - et hit i Brasilien

Det brasilianske køkken byder på mange opskrifter hvor fjerkræ er omdrejningspunktet. Produkttyperne er mange: fyld i supper, salater, burgers, fjerkræ marineret til grillen, stege, kogte

produkter og meget mere. Ofte bruges kylling da denne type fjerkræ er tilgængelig de fleste steder, ligesom prisen er på et niveau som gør det muligt

at anvende råvaren i den daglige madlavning. Ydermere har kyllingekød og kalkunkød den fordel at det er meget smagsneutralt og derfor kan man styre opskrifterne i den smagsretning man

ønsker, og få sammenlignelige resultater hver gang, hvilket især er ønskeligt for producenter af fødevarer.

Kyllingekød har en fantastisk egenskab til at optage lage og marinade uden for meget mekanisk bearbejdning. Det betyder reelt kortere marinerings- og hurtigere proces- tid ved f.eks. sous-vide kogning.

Forslag til sous-vide kogning af kyllingebryst:

Tilsæt kyllingebryst og **53231 Kiran® Cure Fjerkræ (10 %**



Brasilianske krummer

Hvorfor ikke kombinere det typisk nordiske med eksotiske Brasilien? Det synes vi kunne være en udfordring, og derfor tilbyder vi nu en række krummer med brasilianske smagsnuancer. Disse krummer kan anvendes til klassisk panering af kød, fisk og fjerkræ eller alternativt tilsæt olivenolie til krummerne og du får en sprød "topping" efter tilberedning på eksempelvis portionsstykker af fisk eller kylling.

Der er mulighed for krummer med en anderledes smagsretning,



eller kombinationen af krummer med smag, der samtidig har synlige stykker i. Vi kan tilbyde flg. smag:

tilvækst), **481414510 Cariocas krydderiblanding (10 g / kg)** i tumbler med bløde medbringere og vakuum. Tumbler i 4 timer og læg i vakuumposer. Poserne koges i kogeskab i 4-6 timer ved 80-90° C og nedkøles efterfølgende. Så skal kødet kun gennemvarmes hos forbrugeren og kødet er mørt, lækkert og har en fantastisk smag af bl.a. hvidløg, paprika og honning. Denne type produkt kan bruges både i supper, salater, steges på grillen og meget mere.

Hos Kiranto Foods har vi masser af ideer og opskrifter til fjerkræ med brasiliansk smag, så kontakt os gerne for inspiration til både smage og produkttyper.

Churrasco - der tilfører krummen en let røget aroma og smag.

Copacabana – eksotisk krumme med karakter af appelsin samt kanel; fremhævet med persillestykker, der giver lidt farvekontrast i krummen.

Cariocas – kombinationen af "spicy & sweet"

Chimichurri – rasp med grønne nister fra bl.a. koriander

Grillmad a la Brasilien

I Brasilien har de et begreb der hedder Churrascaria. Det er nogle helt fantastiske restauranter med grillmad. Tjenerne går fra bord til bord med de veltilberedte grillspyd, med forskellige typer marinade og krydret kød - svinekød, oksekød, lam, kylling, fisk mv.

Grillspydene grilles over åben trækul grill og serveres sammen med et udvalg af frugt, bønner, salsa, ris mv.



Churrascaria grillspyd.

Oksekød marineret med Churrasco marinade (481411940)

Fisk marineret med Copacabana marinade (481411440)

Kylling krydret med Peri Peri krydderiblanding (482039267)

Lammekød marineret med Cariocas marinade (481411930)

Svinekød krydret med Copacabana krydderiblanding (481414580)