



Udviklingsamarbejde

Hos Kiranto Foods A/S har vi stort fokus på at udvikling af nye produkter foregår i samarbejde med vore kunder. Det er vigtigt for os at kundens ønsker på bedste vis opfyldes og at det endelige resultat lever op til kundes forventninger. Et eksempel kunne være at en kunde ønsker at udvikle nogle nye spændende spegepølsetyper. I samarbejde med kunden vil vi først finde frem til de ønskede smagsretninger og andre forhold, der gør sig gældende for de pågældende produkter. Herefter kan vi sammen med kunden udarbejde blandinger til test baseret på kundens eget råvare-



grundlag og udstyr. Vi møder naturligvis gerne op på fabrikken og hjælper med at køre test på de nye produkter.

Ved større projekter er det også muligt at afprøve ideer i vores fuldt udstyrede pilot plant. Lad os tage en snak om netop jeres projekt - så finder vi den helt rigtige

løsning sammen med jer.

Kiranto Foods A/S har et 100 m² stort udviklingscenter med nedkølet produktionslokale, køle- og fryserum. Det er muligt at fremstille alle former for saltede, kogte, røgede og tørrede levnedsmidler.



En god recept fra arkivet

Sous-vide svinebryst - asiatisk inspireret

Varenummer	Ingrediens	Kg	%
Marineringslage			
	Vand	106,25	85,00
	Salt (nitrit / vakuum)	8,75	7,00
53235	Kiran® Cure Pork	10,00	8,00
	I alt	125,00	100,00
Marineret svinebryst			
	Svinebryst	180,00	90,00
	Marineringslage	20,00	10,00
	I alt	200,00	100,00
Sous-vide			
	Marineret svinebryst	200,00	96,06
481402020	Indonesia krydderiblanding	5,00	2,40
482916290	Rørsukker	3,00	1,44
60594	Kaffir lime blade, skåret	0,20	0,10
	I alt	208,20	100,00

Fremgangsmåde:

- Svinebryst skæres i passende stykker og stiksprøjtes med marineringslage og anbringes i tumbler. Der tumbles under vakuum i 4 timer på skånsomt program. Hvis muligt bør temperaturen holdes omkring 0-2° C
- Krydderiblanding, rørsukker og kaffir lime blade tilsættes tumbler. Der tumbles i ca. 20 minutter eller til krydderierne er jævnt fordelt
- Svinebryst pakkes i vakuumposer, og sous-vide koges til en kerntemperatur på 75-90° C er opnået Sælges i vakuumposer – og skal herefter bare varmes på den sydende varme grill

Trends & nyheder

Trends 2015

Det er svært at spå om fremtiden. Sådan lyder et gammelt ordsprog. Vi har sammen med leverandører alligevel kigget i krystalkuglen og kommer her med et bud på de overordnede trends der er i markedet for de næste år.

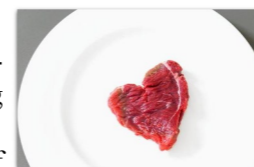
Den første trend der sættes fokus på er **SUNDHED & VELVÆRE**. Denne trend er ikke ny men har udviklet sig igennem årene. Hvor fokus før var primært på fedt % er fokus nu flyttet mere over på natriumindhold, naturlige ingredienser, økologi og tilsætning af ingredienser med højt indhold af f.eks. vitaminer. Desuden er der

mere fokus på at produkterne skal smage godt, hvilket før har været et problem ved produkter med lav fedtprocent.

En anden trend der



forventes at ramme i 2015 er inddragelse af **SANSERNE** i måltidet. Med Restaurant NOMA i spidsen vinder gastronomiske oplevelser frem for måltider mere og mere indpas. Dette begynder at smitte af på den "almindelige" dansker og betyder at interessen for spændende nye produkter blomstrer. Og med et stigende antal tv-



programmer med fokus på mad og oplevelser har interessen aldrig været større for mad. Og især de lokale smage fra østen vil vi se på menukortet i nærmeste fremtid.

LIVSSTIL får også opmærksomhed. Her vil fokus især være på produkter hvor kunderne til en vis grad selv kan være med til at udvikle deres nye produkter. Dette giver en følelse af ejerskab af disse, som kan være med til at øge salget af specielle produkter, da kunderne ofte ikke har tid til at lave det hele fra bunden. Så convenience er essentielt for forbrugere.

Kontakt os gerne for inspiration og ideer, så kan vi sammen være klar til kundernes ønsker i 2015.

Trends 2015	1
Smag til kød, fisk og fjerkræ	2
Umami & smagsforstærkning	2
Nye starterkulturer	3
Nye marinader 2015	3
Udviklingsamarbejde	4
En recept fra arkivet	4

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Nye starterkulturer med sydlandsk smag giver nye muligheder for spegepølseproducenter
- Hvilke trends ses der for 2015 og hvilke muligheder giver det?
- Hvordan kan Kiranto Foods A/S hjælpe jer med produktudvikling?
- Nye spændende marinader sætter krydderi på 2015
- Smagsforstærkning: hele vejen rundt om smagen

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.

Smag til kød, fjerkræ og fisk

Spændende smag kan tilføres produkter på mange forskellige måder.

Rub vinder mere og mere indpas, især efter at Pulled pork er introduceret. Grundideen går på at tilføre basissmag (salt / sukker) sammen med grundkryddring med f.eks. paprika / tomat og til sidst en specifik smagsretning som f.eks. spidskommen. Når denne blanding "gnubbes" ind i kødet tilføres kødet med det samme smag og det giver en sprød skorpe ved tilberedning i grill eller ovn. Blandingen kan tilføres og eksempelvis tumles sammen med kødet, og derved er produktionsprocessen enkel. Interessen for rub og produkter lavet med rub er steget markant i USA, og det forventes at dette også sker i Europa.

Prøv f.eks. vores **54010 Soja Ingefær Rub** som giver en anderledes og eksotisk smag til f.eks. oksekød eller svinekød.

Umami og smagsforstærkning



Kikunae Ikeda (1864-1936)

Ordet **umami** tager sit udspring i både japansk og kinesisk madkultur flere hundrede år tilbage og kan oversættes som et udtryk for noget "velsmagende". I 1908 fandt den japanske kemiker, professor Kikunae Ikeda som den første ud af at mononatriumglutaminat (MSG) er det stof i tang, og dermed i japanske supper, som fremkalder umami. Han fandt desuden frem til at MSG / glutamat i sig selv ikke er velsmagende men i stedet medvirker til at gøre andet mad velsmagende.

MSG har et dårligt ry i den danske fødevarerindustri, på trods af at forskere for længe siden har konkluderet at MSG ikke udgør

nogen sundhedsrisiko. Samtidig er moderne produktion af MSG på baggrund af fermentering ikke meget anderledes end f.eks. fermentering ved produktion af yoghurt af mælk. Men har man brug for at smagsforstærke sit produkt uden at deklarere E621 eller MSG, så findes der fuldstændig brugbare alternativer.



Ingredienser som tørrede svampe (især shiitakesvampe), tørrede tomater, kraftigt modnede oste, tørret skinke mm. indeholder alle store mængder naturlig glutaminat og kan være med til at give et løft til produkterne.



Stegeposer er en klassisk tilberedningsmetode hvor man holder saft og kraft inden i posen under stegning. Det har desuden den fordel at man kan tilsætte krydderier, grønsager og rodfrugter sammen med kødet, og derved opnår møre og saftige produkter uden svineri i køkkenet. Vi kan levere flere komplette løsninger til jeres kunder, hvor poser og krydderier findes i én samlet løsning.

Marinader er indbegrebet af grill og sommer. Vi sælger marinader med alverdens smage og med mange spændende farvekombinationer som får jeres produkter til at skille sig ud i køledisken. Men det er også muligt at bruge marinader udenfor grillsæsonen, da f.eks. grill hele året vinder mere og mere indpas.

Så kontakt **Kiranto Foods** hvis I ønsker at give jeres produkter den bedste smag!

Sojasauce på basis af fermenterede sojabønner indeholder også en stor mængde fri glutamat og det er sammen med f.eks. Fiske-sauce en af grundende til, at det asiatiske køkken ofte betegnes som utroligt velsmagende.

Et andet alternativ er gæreks-trakter som udover at forstærke smagen også kan bidrage med f.eks. en stegt eller kogt smag.

Hos Kiranto Foods mener vi at den bedste løsning findes ved at anvende en sammensætning af flere gæreks-trakter og ingredienser i f.eks. en bouillon, så man kommer hele vejen rundt om smagen.

Kontakt os for en snak om løsninger inden for smagsforstærkning og hvis I ønsker at tilsætte lidt umami til jeres produkter. I samarbejde med jer skræddersyr vi en løsning, der passer ind i jeres produktion og til jeres produkter!

Nye starterkulturer

Vi kan nu tilbyde en helt nye serie af starterkulturer specielt velegnet til spegepølser a la Italien.

Den nye serie af kulturer udmærker sig ved:

- Passer til den moderne produktionsform
- Både til traditionelle og hurtige proces.
- Giver den typiske "italienske" milde smag
- Høj stabilitet og produktsikkerhed



Karakteristika for de nye starterkulturer:

Bitec R1: Typisk mild fermenteret smag, god farvedannelse. 20-24°C, hurtig fermentering.

Bitec R2: Mild og aromatisk smag, 24°C. hurtig fermentering.

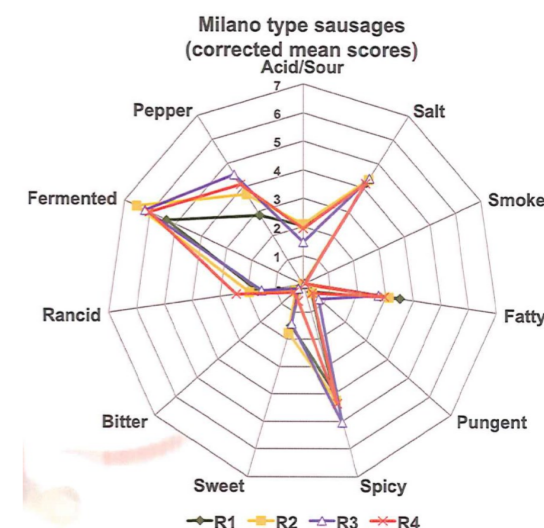
Bitec R3: Mild og aromatisk aroma, god farvedannelse, 20-24°C, høj sikkerhed, hurtig fermentering.

Bitec R4: Mild flavour, 20-24°C, hurtigt pH fald, høj sikkerhed, hurtig fermentering.

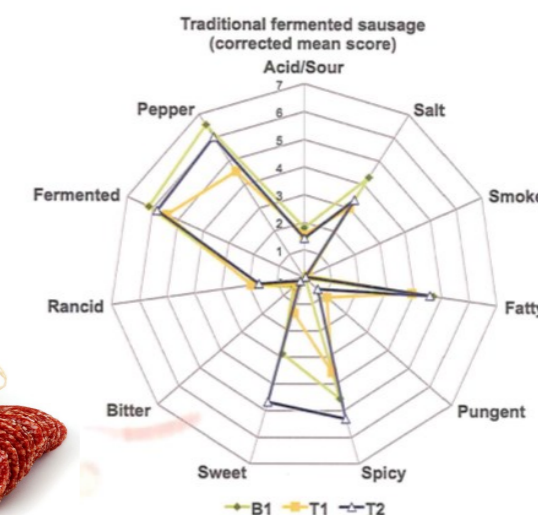
Bitec B1: Mild og sødlig flavour, god farvedannelse, høj sikkerhed og anti listeria effekt, traditionel fermentering

Bitec T1: God flavour, mild syre, 18-20°C, god farvedannelse, traditionel fermentering.

Bitec T2: Mild og aromatisk flavour, god farvedannelse, høj sikkerhed (lavt pH tidligt i processen), traditionel fermentering.



Smagsprofiler for Bitec R1, R2, R3 og R4.



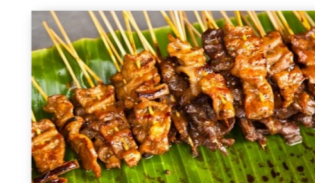
Marinader 2015

Kiranto Foods A/S lancerer til sæsonen 2015 2 nye marinader som begge er inspireret af det fjernes østen og det autentiske asiatiske køkken. De har begge deres egen profil med udspring i typiske asiatiske smage.

Bali marinade er inspireret af indonesisk Saté, som er marineret kød grillet på spyd. Denne ret serveres ofte med peanut-sauce

og netop smagen af peanuts er dominerende.

Sereh marinade er navngivet ud fra den smagsgivende hovedingrediens citrongræs (Sereh = citrongræs). Marinaden er traditionelt opbygget på sojasauce med smag af chili og raffineret med sesam. Dette giver en meget autentisk marinade med frisk og krydret smag.



Kontakt os for prøver eller informationer om disse 2 nye spændende marinader.

Velbekomme...