

Kiran®
Bouillon
Fos
Cure
Blend
Gel
Pro

Besøg vores webside
kiranto.dk

Følg os på **LinkedIn**



Kiranto Foods A/S
Rugmarken 40
3520 Farum

Telefon 4495 4742
Fax: 4495 8674
E-mail: KF@kiranto.dk

Vegetarprodukter

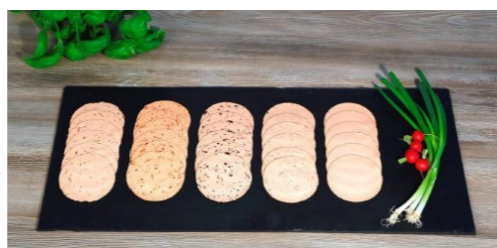
Med et stigende fokus på grønne og CO₂-venlige alternativer til kød- og fjerkræprodukter som pålæg, pølser, farsprodukter m.m. er det vigtigt at disse alternativer både har god smag, et godt udseende og kan være et reelt alternativ til kød- og fjerkræprodukter.

Før i tiden var vegetarprodukter ofte forbundet med produkter af en anden standard end de kød- og fjerkræprodukter, de skulle erstatte, men dette er heldigvis ikke længere tilfældet. I dag er det muligt at lave vegetarudgaver af pølser, pålæg,

frikadeller mm. som er velsmagende og har en kvalitet som fuldt ud lever op til øgede kvalitetskrav fra forbrugeren.

Hos Kiranto Foods A/S har vi flere løsninger og forslag til hvordan man kan udarbejde kvalitetsprodukter uden kød og fjerkræ eller eventuelt som hybridprodukter, hvor der indgår kød som en del af produkterne.

Kontakt os for en snak om mulighederne indenfor vegetarprodukter.



En god recept fra arkivet Svinekæber sous-vide m/svampe og urter



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
	Marinerede svinekæber		
	Svinekæber	180,00	90,00
	Marineringslage	20,00	10,00
	I alt	200,00	100,00
	Sous-vide		
	Marinerede svinekæber	200,00	92,17
60545	Løg, minced 3 mm	4,00	1,84
60550	Tomatpulver SD, spray tørret	3,00	1,38
60524	Kinesiske Svampe	3,00	1,38
50020	Kiran® Bouillon Kalvefond	2,50	1,15
481403730	Kräutermischung Italiano	2,00	0,92
50111	Kiran® Bouillon Svampe	1,00	0,46
	Rødvin eller hvidvin	1,00	0,46
	Flødepulver	0,50	0,23
	I alt	217,00	100,0

- Svinekæber tumbles med Kiran® Cure Pork i minimum 4 timer på skånsomt program. Hvis muligt holdes temperaturen på 0-2° C.
- Kiran® Bouillon, krydderier, svampe, grøntsager, vin og flødepulver tilsættes tumbler og der køres til dette er jævnt fordelt.
- Svinekæberne pakkes i vakuumposer og sous-vide koges til ca. 75-90° C, hvorefter de nedkøles og sælges i vakuumposerne.

I DETTE NUMMER:

Den gode smag	1
Kiran® Bouillon	2
Nyt bouillon katalog	2
Smagfulde pølser	3
Convenience	3
Smag ved optimering	3
Vegetarprodukter	4
God recept fra arkivet	4

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Hvad er god smag, og hvorfor skal man bruge så mange grundsmage?
- Kiran® Bouillon - en verden af nye og klassiske smagsmuligheder
- Smagfulde pølser og nytænkning af kendte klassikere
- Optimering og convenience - hvad gør vi med smagen?
- Det er muligt at lave pålæg, pølser og andre produkter uden brug af kød...

Smag der inspirerer...

Den gode smag

Den gode smag er svært at sætte ord på, da smag er en meget individuel størrelse. Der er dog nogle elementer, der ofte går igen, når man snakker om smag. Følgende udsagn er ikke noget, som forbrugerne altid er klar over, men det er toneangivende for produkter, der karakteriseres med "god smag".

Produktet skal have en **appetitlig duft**, der passer til produktet - dvs. duften må ikke være anderledes end forventet. Dette kan opnås ved at anvende friske råvarer og gode ingredienser.

Der skal være **umami** tilstede i produktet. Mange råvarer giver i sig selv god umami-smag, men dette kan hjælpes betydeligt på vej ved at anvende f.eks. bouillon, gæreks-

trakter, smagsforstærkere m.m.

Smagen skal være **rig på det forventede**. Det er yderst vigtigt, at et



produkt smager af det man angiver. F.eks. skal en hvidløgspegepølse smage af hvidløg, en chilipølse skal smage af chili og være stærk osv. Dette opnås ved at anvende den rette dosering af de smagsgivende ingredienser, så produktet er i balance.

Balance mellem **salt, sur, sød, bitter og umami** er vigtig for at opnå et produkt, hvor de 5 grundsmage er i harmoni og derved giver det bedste resultat. Selv-

om der er stor forskel på i hvor høj grad mennesker smager de forskellige grundsmage, er det vigtigt, at alle er tilstede, da disse 5 grundsmage har indvirkning på hinanden. Således opnås de mest smagfulde produkter.

Hos **Kiranto Foods A/S** har vi stor erfaring med smagsgivende ingredienser, smagssammensætning, smagsforstærkning og udvikling af smagfulde produkter inden for alle fødevarergrupper. Hos os er smag en nøgleværdi, og vi brænder for at udvikle produkter og løsninger, der gør netop jeres produkter unikke.

Kontakt os når jeres produkter skal have den helt rigtige smag - den gode smag!

Velbekomme...

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.

Kiran® Bouillon

Hos Kiranto Foods brænder vi for den gode smag. Derfor er vi stolte af vor produktserie Kiran® Bouillon bestående af bouilloner, fonder og sky.

Kiran® Bouillon repræsenterer en bred vifte af smag – alt fra de gamle kendinge som fiske-, grøntsag-

og kyllinge-bouillon til nye varianter såsom stegt, kogt-, røget- og umami-smag.

Der findes en Kiran® Bouillon til enhver produktion, hvor man ønsker et løft af smagen.

Bouillonerne og fonderne har den typiske kogte note, hvor sky'en har en mere stegt smagsprofil.

Sortimentet spænder over både basis-produkter og specifikke smagsretninger. Basisbouillonerne lægger op til, at I selv kan arbejde videre med smagen. Det er kun kreativiteten, der sætter begrænsningerne!

Vi håber på at kunne inspirere jer til nye spændende smagsoplevelser og bistår jer gerne med råd og vejledning omkring Kiran® Bouillon sortimentet.

Mangler du at optimere smagen på din suppe, sauce, farsvare, skinke, simremad eller blot som lidt ekstra krydderi, kan en Kiran® bouillon sammen med jeres råvarer løfte smagsoplevelsen op på et højere niveau.

Kiran® Bouillon katalog

NYHED

Kiran® Bouillon kataloget fra Kiranto Foods er nu på gaden. Kataloget indeholder en oversigt over vores omfattende sortiment af velmagende og inspirerende bouilloner.

Kiran® Bouillon er en samling af helt nye bouilloner samt gamle kendinge. Med smagsretninger der breder sig fra fisk & skaldyr over kød og grøntsager

til svampe-, røget-, stegt- og umami-smag. Kort sagt bouillo-



ner til ethvert produkt, hvor smagen er nøgleværdien.

Kataloget kan rekvireres ved at kontakte os på kf@kiranto.dk eller på telefon 44954742. Vi vil ydermere meget gerne komme forbi til en snak om mulighederne i netop jeres produkter så vi i samarbejde kan finde frem til de helt rigtige løsninger.

Lad dig inspirere...

Vi står gerne til rådighed med vor erfaring og vore ideer til udvikling af jeres produkter, så de får den helt rigtige profil. Vort fokus er, at hjælpe dig

så godt vi kan, og at give dig inspiration og idéer i din hverdag og dit udviklingsarbejde.



Der er altid mulighed for at komme til os, hvis der er specifikke smagsretninger, du søger efter. Og har du andre præferencer mht. smag end netop de produkter, der er i vort sortiment, kan vi også hjælpe med idéer til udvikling af nye smagsretninger som eksempelvis løgfond, asiatisk-inspireret bouillon osv.

Kontakt os endelig.

Vil du vide mere om Kiran® Bouillon, fremsender vi gerne vort bouillonkatalog til inspiration.

VELBEKOMME!



Smagfulde pølser

"Man skal da altid slutte af med en pølse..."

Sætningen kunne være taget fra enhver terrasse i sommerlandet. I Danmark er vi rigtig glade for pølser, og derfor er det også nødvendigt at skille sig ud fra mængden i køledisken. Hvis produkterne i disken lever op til forventningerne, går man ofte tilbage til produktet så derfor gælder det om at ramme den rigtige afbalancerede smag.



Grillsæsonen er pølse-magerens "frirum" hvor man kan afprøve nye og spændende produkter. Ved at kombinere klassiske opskrifter og tradi-

tion med nye og spændende smagsretninger er det muligt at lave noget helt nyt, som rammer den evigt skiftende trend inden for smag. Hvad med en *karrypølse med svampe og lime* eller en *grov gourmetdog med røget paprika*?



Kontakt Kiranto Foods A/S for en snak om nye pølsetyper, nye smagsretninger og om hvordan vi kan hjælpe med at sammensætte opskrifter på nye spændende pølser, der skiller sig ud fra mængden.

Hos os er det aldrig bare pølsesnak...

Convenience

Markedet for convenienceprodukter er stærkt stigende i Danmark. I takt med at forbrugerne får mindre tid til madlavning, åbnes der op for utallige muligheder inden for dette segment.

Produkter, der tager lang tid at tilberede for forbrugeren som f.eks. oksesteg, gullasch, pulled pork og meget mere, er oplagte produkter at arbejde med, da disse produkter skal være meget møre og smagfulde.

En god måde at arbejde med denne type produkter på er at trinkoge de hele kødstykker og derefter sælge produkterne i kogeposerne, da man derved beva-



rer saft og kraft inde i emballagen. Ved at bruge en sprøjtelage med funktionelle og smagsgivende ingredienser, er det muligt at få produkterne til at fremstå saftigere og mere smagfulde, end hvis man blot koger det rå kød i en pose. Udover at tilsætte smag til lagen i form af f.eks. Kiran® Bouillon eller gærekstrakter er det efterfølgende også muligt at tilsætte

en krydderiblanding eller en vandbaseret marinade til kødet, inden trinkogning. Herved kan man bruge væden fra kogningen som kraftig skysauce, der passer perfekt til kødet.

Men mulighederne stopper ikke ved hele kødstykker. Det er også muligt at lave f.eks. koteletter, hakkebøffer m.m. på denne måde, så det hele bliver så nemt for kunden at håndtere som muligt.

Kiranto Foods har stor erfaring indenfor funktionalitet og smag i convenienceprodukter, så kontakt os for muligheder og ideer.

Fremtiden er convenient...

Mere smag - også ved optimering

Når man arbejder med produktoptimering ud fra erstatning af kød med andre ingredienser, kan det være en god ide at kigge på en smagsoptimering af produktet.

Kød og fedt er i sig selv meget smagsgivende ingredienser. Når andelen af kød og fedt i en opskrift reduceres kan dette medføre et dyk i den samlede smagsoplevelse medmindre, der tilføres smag i anden form. Dette kunne være en smagsforstærker i form af gærekstrakter, MSG, HVP eller Kiran® Bouillon. De skal kombineres med

den helt rigtige krydderisammensætning, der kan give den rigtige smag tilbage til produktet, selvom andelen af kød og fedt er sænket markant. I flere tilfælde kan det faktisk være med til at løfte produktet i forhold til referencen.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med smagsoptimering og vi hjælper gerne med forslag til jeres produktoptimeringer.

