



## Smagsseminar 2015

Den 22. oktober afholdt Kiranto Foods smagsseminar. Deltagerne kom fra flere brancher med fokus på ikke-kødproducerende virksomheder. Formålet med seminaret var at give deltagerne indblik i de 5 grundsmage,



samt hvordan disse kan udnyttes bedst muligt i vores dagligdag, for at opnå velmagende, afbalancerede og interessante produkter.

Deltagerne blev ført igennem teori

### En god recept fra arkivet Italiensk vinterspegepølse

Varenummer	Ingrediens	kg	%
	Svinekød 10 % fedt	100,00	52,63
	Brystflæsk	70,00	36,84
	Rygspæk	10,00	5,26
483805050	Bitec LS-25 starterkultur	0,100	0,05
48119990	Siliana OG krydderiblanding	2,40	1,26
60005	Vakuumsalt	2,80	1,47
60013	Nitritsalt	3,20	1,68
481500940	Grøn peber, knust	0,50	0,26
481517000	Timian, skåret	0,50	0,26
482521004	Fennikel, hel	0,50	0,26
	<b>Kg i alt</b>	<b>190,00</b>	<b>100,0</b>

#### Vejledende fremgangsmåde:

- Svinekød, brystflæsk og spæk skrottes til passende størrelse
- Svinekød og brystflæsk tilsættes hurtighakker som startes på lav hastighed
- Starterkultur fordeles i hurtighakker hvorefter Siliana OG tilsættes
- Der køres til ca. 5 mm hvorefter spæk tilsættes
- Efter et par omgange tilsættes nitritsalt, salt, peber, timian og fennikel.
- Der køres til ønsket findeling og farsen fyldes herefter i stopper
- Farsen stoppes i tarme og modnes, røges og tørres efter ønsket program

og praksis og hovedpunkterne var som følger:

- Gennemgang af de 5 grundsmage. Ved at tænke alle grundsmage ind i produkter opnås de bedste smagsmæssige resultater.
- Smagsoplevelsen. Man smager forskelligt, og smagen er meget mere end det man putter i munden.
- Opbygning af smag. Hvordan sammensættes den gode smag?
- Praktiske øvelser med smagning af grundsmagenes indflydelse, opbygning af smag og opbyg din egen suppe mm.

*Vi vil gerne takke alle deltagerne på smagsseminaret for en spændende og lærerig dag i godt selskab!*



#### I DETTE NUMMER:

Fermenterede pølser	1
Smørbare produkter	2
Allergenfri rasp og paneringssystemer	2
Grillsæsonen 2016	2
Vepro proteiner	3
Nye marinader	3
OL 2016	3
Smagsseminar 2015 opsummering	4
God recept fra arkivet	4

#### PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Kiranto Foods kan hjælpe med nye og klassiske fermenterede produkter.
- Smørbare produkter er mere end bare leverpostej og svensk kaviar på tube.
- Nye marinader giver nye muligheder i 2016
- Det er muligt at lave allergenfri panerede produkter, uden at gå på kompromis med smag og ernæring - tværtimod.
- Prøv vores spændende italienske vinterspegepølse. Opskrift på bagsiden.

## Nyheder

### Fermenterede pølser

Spegepølser og salami produceret med starterkultur kan betegnes som fermenterede produkter. De udmærker sig ved en fortræffelig smag og aroma, hvis de er lavet korrekt. Ved fermentering forstås den proces, hvor starterkulturen omsætter sukker til mælkesyre, hvorved der opnås et ønsket pH-fald.

Når ønsket pH-fald er opnået, tørres produktet indtil ønsket udbytte, pH, vandaktivitet mm. er opnået.

Processen er afgørende for, om man opnår det ønskede resultat i forhold til produktets sikkerhed, aroma, konsistens, farve og smag, og derfor er det en god ide at arbejde ud fra nogle retningslinjer i forhold til det udstyr man har tilgængeligt, de råvarer, man har til rådighed, og de ingredienser man arbejder med.

Starterkulturen, det fermenterbare sukker i ingredienserne, smagssammensætningen i forhold til råvarer og



tørring er ligeledes alle parametre som er udslagsgivende i forhold til færdigvarens resultat. Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring i sammensætning af opskrifter til spegepølser og salami - både de klassiske og nye spændende varianter.

I samme boldgade som fermenterede spegepølser findes tørrede skinker, tørret bacon mm. Disse produkttyper kategoriseres ikke som fermenterede, men kan med fordel produceres med en modningskultur som giver optimal farvedannelse og aroma.

Og hvem har sagt at smagen i tørret skinke eller tørret bacon ikke kan drejes i en ny og spændende retning?

Kontakt os hvis du gerne vil vide mere om fermenterede og modnede produkter sat i relation til jeres produktionssystemer.

Så finder vi en opsætning, der passer ind i jeres systemer.

**Kiranto Foods**

*...lad dig inspirere*



## 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.



## Smørbare produkter

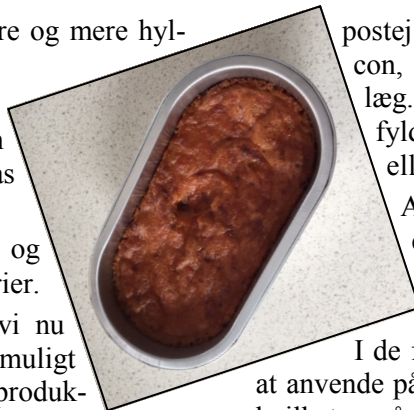
Smørbare produkter vinder mere og mere hyldeplads i supermarkederne.

De er perfekte til madpakken, børnene elsker dem og de kan bruges til både sandwich, tapas osv.

I dag dominerer leverpostej og fiskepålæg de smørbare kategorier.

Men hos Kiranto Foods har vi nu flere alternativer, der gør det muligt at producere smørbare pålægsprodukter, der både smager fantastisk og har den helt rigtige smørbarhed.

Med vores systemer er det muligt at lave produkter der i konsistens kan sammenlignes med lever-



postej men med smag af f.eks. skinke, bacon, kødpølse eller andet spændende pålæg. Og produkterne kan bruges som fyld i sandwich, som pålæg på brødet eller noget helt tredje.

Alternativt er det også muligt at lave en smørbar spread, der kan bruges som alternativ til mayonnaise og andre smørbare spreads.

I de fleste af vore systemer er det muligt at anvende pålægsrester som en del af opskriften, hvilket også gør produkterne interessante i forhold til hele debatten omkring madspild.

*Kontakt Kiranto Foods for ideer til spændende nye smørbare produkter!*

## Allergenfri rasp og paneringssystemer

Hos Kiranto Foods lytter vi til vore kunders ønsker. Og med mere og mere fokus på allergenfri produkter er der behov

for at finde løsninger til både nye og klassiske produkter. I dag anvendes hvederasp i stor stil til panering af kød, fjerkræ og fisk som

i kraft af indholdet af gluten giver udfordringer hos leverandørerne af denne type produkter.

Hos Kiranto Foods kan vi nu tilbyde løsninger til disse udfordringer i form af allergenfri paneringssystemer og rasp.



Bl.a. kan vi tilbyde 2 nye typer rasp baseret på tørrede linser og bønner. Disse har et højt indhold af fiber og protein og bidrager derfor også

til produkternes ernæringsmæssige værdi. Begge produkter fås i forskellige granuleringsstørrelser og føres

både som konventionelle og økologiske varianter. Ud over disse 2 nye typer rasp har vi også et bredt udvalg af allergenfri paneringssystemer baseret på ris, kartoffel, majs, kikærter o.l.

Endvidere har vi også allergenfri systemer, som kan bruges til at give tekstur i farsprodukter som hamburgers og kyllingeburgers/nuggets.

Kontakt os for ideer til nye spændende produkter, eller hvis jeres nuværende produkter skal gøres allergenfri.



## Grillsæson 2016

Allerede nu tænker mange indkøbere i dagligvarekæderne på hvilke produkter, de skal lægge i køledisken til grillsæson 2016. Derfor kan det være en god idé allerede nu at påbegynde arbejdet med nye pølsetyper, nye marinerede produkter, nye sous vide produkter osv.

Hos Kiranto Foods har vi mange ideer til nye smagsretninger, nye typer grillprodukter og vi kan i samarbejde med vore kunder sammensætte



te de helt rigtige opskrifter til netop jeres kunder. Smag, funktionalitet og udseende, der passer perfekt til den sydende varme grill.

Så kontakt os for ideer til netop jeres grillsortiment 2016. Vi glæder os allerede til sommer og grill med nye og spændende produkter samt klassiske grillprodukter.

Velbekomme...

## Veppo proteiner

Kiranto Foods er glad for at kunne præsentere 2 nye animalske proteiner. **Veppo-Gel 100 PC** er et højfunktionelt svineprotein med gode fedt- og vandbindingsegenskaber. Proteinet er allergen frit og har ikke noget E-nummer hvorfor det eksempelvis kan bruges som emulgator i clean label produkter / rå emulgerede produkter hvor allergener og f.eks. fosfat ikke er en mulighed at bruge. **Veppo-Gel 100 PC** har en meget neutral smag og kan derfor anvendes i flere applikationer og er specielt velegnet til emulgerede og rørte farsprodukter, spegepølser, sammensatte skinker og leverpostej.



Hvis man ønsker at injicere protein ind i helmuskelprodukter så som skinke, hamburgerryg osv. så er **Veppo-Gel 95 PCP-I** det rigtige valg. Dette protein er ligeledes allergen frit og uden E-nummer.

Begge de nye produkter har gode egenskaber ved tilsætning i eksisterende systemer. Men som oftest kan man drage fordel af at bruge færdige blandinger, hvor de forskellige hjælpestoffer er korrekt afbalanceret i forhold til applikationen.

Kontakt Kiranto Foods for en snak om netop jeres behov, så finder vi den rigtige løsning til jer.

## Nye marinader

Hos Kiranto Foods kan vi til grillsæsonen 2016 præsentere 2 helt nye velsmagende og appetitvækkende marinader.

Den første marinade er **Hickory Würzmarinade OG AF** som er en vandbaseret og allergen fri marinade.

Den dybrøde marinade fremtræder flot på især svinekød og fjerkræ, og kan med fordel også anvendes til marinering af grønsager. Med en smag

af bl.a. tomat, peberfrugt og mild røg smagt til med rørsukker, fremstår denne marinade i perfekt harmoni og vil give en fantastisk smag til grillen i 2016.

Den anden marinade er **Caesar Marinade OG OW**. Dette er en oliebaseret lys marinade med en klassisk smag a la caesar salat-dressing, der passer perfekt til svinekød-, fisk- og fjerkræ-produkter.



Kontakt Kiranto Foods for en prøve af disse 2 nye spændende marinader eller prøver på vores omfattende marinadesortiment. Husk at vi også har økologiske marinader!

*Velbekomme.*



## OL 2016

Som det var tilfældet ved VM i fodbold i Brasilien i 2014 så tilbyder Kiranto Foods igen i 2016 marinader, der har hentet inspiration i det spændende brasilianske køkken. Vi præsenterer 2 brasilianske marinader som var en stor succes under VM i 2014.

### Copacabana marinade (481411440)

er en frisk marinade med synlig grov kryddring og med ingredienser som appelsin, frugt, ingefær og hvidløg. Passer perfekt til de eksotiske brasilianske produkter. Denne marinade passer godt til de fleste kødudskæringer og



kan med fordel bruges til både svine- og oksekød, fjerkræ og fisk.

**Churrasco marinade (481411940)** er en stærk krydret marinade med synlig grov kryddring og en kraftig smag af bl.a. peber, løg, paprika og røg. Smagen og farven passer perfekt til oksekød og svinekød, men kan også anvendes til f.eks. grønsager og andre kødtyper.

Vi har naturligvis også ideer til brasilianske pølser, pålæg og meget mere. Så kontakt os for mere information. *Velbekomme!*