

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

Kiranto Foods

Kernekompetence

Vor kernekompetence - det, der skiller Kiranto Foods ud - og det, vi er specielt gode til, er en unik måde at kombinere vor:



En god recept fra arkivet Sous-vidе svinebryst - italiensk inspireret



Varenummer	Ingrediens	Kg	%
Marineringslage			
	Vand	106,25	85,00
60005	Vacuumsalt	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-vidе			
	Marineret svinebryst	200,00	96,62
481405300	Pizza Romano	2,00	0,97
31701	Sukker	2,00	0,97
60588	Tomatgranulat 3 mm	2,00	0,97
481505050	Hvidløgsflager	1,00	0,48
	I alt	207,00	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
- Pizza Romano, sukker, tomatgranulat og hvidløgsflager tilsættes tumbler. Der tumbles i ca. 20 minutter eller til krydderierne er jævnt fordelt
- Svinebryst pakkes i vakuumposer, og sous-vidе koges til en kerntemperatur på 75-90° C er opnået. Kan med fordel sælges i emballagen for bedre holdbarhed.

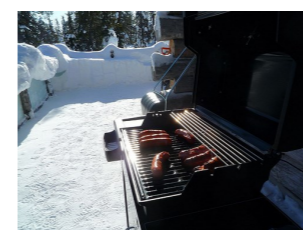
I DETTE NUMMER:

Forlæng grill-året	1
Lang tilberedningstid	2
Chipotle chili	2
Vinter madpølser	2
Nyhed: Kiran® Karry	3
Starterkultur	3
Kernekompetence	4
En god recept fra arkivet	4

Efterår & vinter

Forlæng grill-året

Selv om kalenderen viser efterår, betyder det ikke nødvendigvis, at grillen skal pakkes væk ude hos forbrugerne. Et stigende antal danskere griller året rundt, og derfor er der også en stigende efterspørgsel på produkter, der passer til årstiden på grillen.



Hvor smagen af sommer ofte er forbundet med den 'klassiske BBQ

smag', så åbner efterår- og vintergrill op for mange nye muligheder. Især sous-vidе og pølseprodukter egner sig til efterår- og vintergrill. I dette nummer af Fokus kan man læse om vinter madpølser og forslag til opskrifter. Pølserne vil ofte blive solgt på køl og kan derved tages direkte ud af emballagen og over på grillen.

Sous-vidе produkter giver forbrugeren mulighed for at lave langtidstilberedte produkter klar på kort tid. Oksestidsbryst er et godt eksempel herpå, da denne udskæring skal tilberedes i lang tid, før man opnår et mørt stykke kød.

Sous-vidе kogte produkter er ligesom pølser klar til tilberedning direkte fra

køleskabet og passer derfor perfekt til grill - også selvom temperaturen udenfor er faldet.

Når man producerer sous-vidе produkter er der mulighed for tilsætning af en luge til produkterne. Dette vil hjælpe med at holde produktet saftigt ved opvarmning på grillen. Derudover giver det også en økonomisk fordel for producenten, da man ved tilsætning af 10-15 % luge i mange tilfælde opnår et bedre, mere saftigt produkt. Især når der fokuseres på magre udskæringer.

Vores serie af lugeblandinger - **Kiran® Cure** - er perfekte til sous-vidе produkter, og holder produkterne saftige selv ved høje tilberedningstemperaturer.

Så kontakt os for en snak om hvordan vi kan forlænge grill-året for netop jeres virksomhed. Også selvom der ikke produceres pølser eller sous-vidе produkter.

Kiranto Foods

...lad dig inspirere



PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Kiran® Karry. En krydderet nyhed med fantastisk smag.
- Hvordan opnår man møre og saftige produkter, der kan varmes på grillen uden at blive tørre?
- Bitec Starterkulturer. Sådan kontrolleres de forskellige processer i modningen af spegepølser.
- Pølser behøver ikke være den klassiske røde hot-dog. Madpølser kan blive årstidens favorit.

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.

