

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 - hvad kan vi gøre for jer?

Hos Kiranto Foods A/S sætter vi kunden i fokus. Igennem tæt samarbejde med vore kunder finder vi frem til de bedste løsninger til netop jeres produktionssystemer, og vi kommer gerne med bud på nye produkter med inspiration i fremtidens trends. Vores kernekompetence er, at vi har en bred teoretisk og praktisk viden om fødevarer og om fremstillingen af disse sammenholdt med en gennemgående og detaljeret viden om vort sortiment. Igennem



samarbejde med vore kunder opnår vi resultater og succes. Vi er lagerførende for vore kunder, og kan derfor tilbyde dag til dag levering. Vores serviceniveau er højt, og vores fleksible blanderi kører på højtryk for at servicere alle vore kunder - store som små. Så kontakt Kiranto Foods og hør hvad vi kan gøre for jer.



...lad dig inspirere

Kiranto Foods

...lad dig inspirere

En god recept fra arkivet Vegetarpølse - BBQ



Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090 Arcon® T 158-171		6,000	4,00
		Hydreringsvand til Arcon T	16,500	11,00
		Rapsolie	30,000	20,00
Grovdelt	161110DKiran® Blend BBQ		6,000	4,00
Vand / is	Vand / is		49,500	33,00
Hjælpestof / krydderi	161110BKiran® Green Sausage I		19,500	13,00
	161110CKiran® Green Sausage II		22,500	15,00
Total			150,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon® T 158-171 med vand 1:3 i 20 minutter (minimum)

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og **Kiran® Green Sausage I** køres på lav hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) **Kiran® Green Sausage II** tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdelt.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarne og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.

I DETTE NUMMER:

Vegetar Flexitar Veganer	1
Den manglende brik – smagen	2
Kiran® Bouillon	2
Flexitar - et grønnere aftryk	2
Design din egen Kiranto BBQ	3
Kiran® Green muligheder	3
Kiranto Foods - hvad kan vi gøre for jer?	4
En god recept fra arkivet: Vegetarpølse BBQ	4

Mindre kød - nye muligheder

Vegetar | Flexitar | Veganer

Vegetar, flexitar, veganer. Ordene florerer i fødevaremagasiner, på internettet, på blogs og generelt i hele fødevarerbranchen.



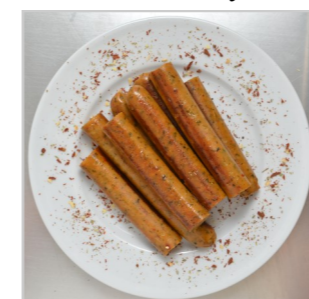
mening at kigge nærmere på disse produktgrupper.

Hos Kiranto Foods har vi i længere tid arbejdet med at udvikle produkter og opskrifter inden for disse produktgrupper, og vi har masser af ideer til nye og spændende produkter - både med

I erkendelse af at fødevarerproduktion og især produktion af fødevarer baseret på kød har en indflydelse på CO₂-udslip og dermed klimaforandringer, tager flere og flere forbrugere stilling til deres indtag af kødprodukter.

I Danmark er vi ikke så langt fremme som i vores nabolande Tyskland og Sverige. Men undersøgelser viser at flere og flere danskere har taget begrebet 'kødfri dag' til sig og op i mod 42 % af os fravælger kød 1 eller flere dage om ugen.

Da det samtidig er blevet muligt at lave produkter med reduceret indhold af kød eller rendyrkede vegetarprodukter, der har tæt på samme



spisekvalitet som de originale produkter, giver det rigtig god

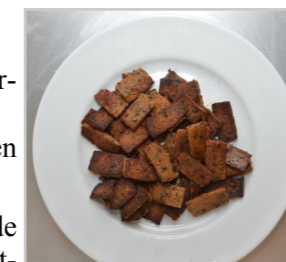
per, og vi har masser af ideer til nye og spændende produkter - både med reduceret kødindhold og vegetarprodukter helt uden kød.

Mange af de nye produkttyper kan produceres på eksisterende produktionsudstyr, hvilket betyder, at man ikke skal ud og investere for at komme i gang. Hos Kiranto Foods har vi også arbejdet ud fra disse præmisser da vi kender vore kunders produktionsopsætninger. Dette gør, at vi kan skræddersy løsninger til alle vore kunder.

Så kontakt os for en snak om vegetar, flexitar eller veganer produkter.

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.

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Der bliver flere og flere vegetarer i både Danmark og Europa - hvordan kan man omstille sig?
- Hvordan får man smag i produkter uden kød?
- Kiran® Bouillon - perfekt til grundsmag i vegetarprodukter
- Kiran® Green - hvilke muligheder er der?
- Design din egen BBQ smag sammen med Kiranto.

Den manglende brik - smagen

Når man arbejder med konventionelle kødprodukter oplever man, at en stor del af 'grundsmagen' kommer fra råvarerne.

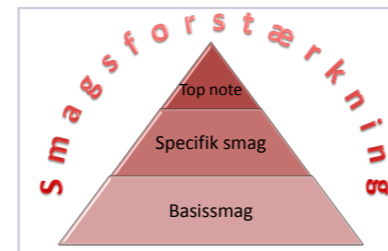
Når man arbejder med kødreducerede produkter eller vegetarprodukter, kan det være en god ide at kigge på en smagsoptimering af produktet. Hvis man arbejder med en normal krydderblanding, så vil produktet med stor sandsynlighed fremstå mindre smagfuldt ligesom produktet vil mangle umami og bouillon-smag. Dette hænger sammen med reduktionen eller fjernelse af kød i opskriften.

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.

Når man arbejder med produkter uden kød så vil det også være hensigtsmæssigt at skærme og afrunde smagen af hjælpe-

stofferne, som uundgåeligt vil være dominerende i vegetarprodukter. Dette kan ligeledes gøres med en kombination af de rigtige gærekstrakter, krydderier og hjælpe-



res med en kombination af de rigtige gærekstrakter, krydderier og hjælpe-

Kontakt Kiranto Foods for smagssammensætning til jeres vegetar- og flexitar produkter. Vi er eksperter i smagssammensætning.

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. Bouillonerne og fonderne har den typiske kogte

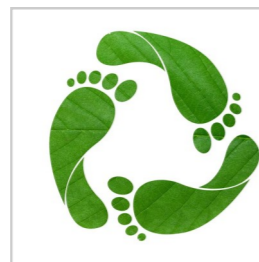
note, hvor sky'en har en mere stegt smagsprofil.

Sortimentet spænder over både basis-produkter og specifikke smagsretninger. Produkterne er perfekte til at understøtte smagen i en lang række vegetar- og flexitar produkter. Men naturligvis også i konventionelle kød-, fjerkræ og fiskeprodukter. Så lad os tage en snak om, hvordan vi kan løfte smagen i jeres produkter.

Flexitar - et grønnere aftryk

Flexitarer [Flexibel vegetar - person der har en eller flere 'kødfrie dage' om ugen. Dette kan være i forbindelse med 100 % kødfri dage eller et reduceret kødindtag over hele ugen] er en gruppe af forbrugere der tager stilling til det grønne aftryk deres fødevarerindtag sætter, men samtidig ikke har lyst til at fjerne kød- og kødprodukter fuldstændig fra deres diæt.

Som producenter af fødevarer giver denne voksende gruppe forbrugere mulighed for at arbejde målrettet med produkter, som er baseret på det, vi kender, men samtidig åbner det op for



helt nye markeder i både Danmark og i udlandet. Vi kan ofte tage udgangspunkt i eksisterende produkter som f.eks. frikadeller, pølser, pålæg, postejer m.fl. og ved hjælp af en reduktion i andelen af kød og tilsætning af grøntsager, vand og hjælpe-stoffer kan vi opnå produkter, der giver en rigtig god spisekvalitet samtidig med, at produkterne får en mere

grøn og oftest en mere sund profil.

Udfordringerne i at arbejde med kødreduktion er, at konsistens og smag ofte falder ved siden af det som forbrugerne forventer - for de forventer ofte en pendant til de produkter, de kender.

Hos Kiranto Foods har vi arbejdet med disse udfordringer og kan derved hjælpe alle vore kunder med at udvikle nye og spændende 'Flexitar-produkter'.

Kiranto Foods

...lad dig inspirere

Design din egen Kiranto BBQ

BBQ, rubs, grillkrydderi - kørt barn har mange fladekrydderier, i vegetarprodukter, i fiskeprodukter eller som smagsdel i sous vide produkter. En traditionel amerikansk BBQ indeholder ofte flere af de samme ingredienser, men alligevel, så kan sammensætningen af den perfekte BBQ smag være svær at opnå.

Hos Kiranto Foods vil vi gerne inddrage vore kunder i udviklingsfasen, når vi arbejder med nye produkter og nye smage - det mener vi giver det bedste resultat. Med afsæt i dette så har vi udarbejdet et værktøj der gør, at vi i samarbejde med vore kunder hurtigt kan sammensætte en ny BBQ smag til brug i f.eks. pølser, som over-



Vi kalder det 'Design din egen Kiranto BBQ' og ved hjælp af skemaet kan vi hurtigt skyde os ind på jeres helt egen BBQ smag. Når skemaet er udfyldt laver vi en prøve ud fra resultatet, og herefter kan I teste jeres helt egen BBQ smag i jeres produktion.

Kontakt os hvis I er interesseret i at høre mere om at designe jeres egen BBQ smag til grillen, sous vide produkter osv. - vi glæder os til at udvikle spændende smage sammen med jer.

Kiran® Green muligheder

Kiran® Green er en ny type blandinger, der har fokus på et lavere kødindhold og derigennem mindre påvirkning på CO₂-udledningen pr. kg produkt.

I det følgende beskrives nogle af de produkter, vi har udviklet. Fælles for alle produkterne er, at de som udgangspunkt kan køres på eksisterende produktionsudstyr - dvs. det er meget nemt at komme i gang.

Kiran® Green vegetarpostej

En cremet og smørbar postej der kan anvendes som alternativ til leverpostej. Postejen er bl.a. baseret på sojaprotein og bages i ovn som en konventionel postej / paté.

Kiran® Green vegetarpølse

En kødfri pølse med struktur og konsistens der gør, at denne kan bruges som et reelt alternativ til en grillpølse. Pølsen er baseret på bl.a. sojaprotein og æg, hvilket giver en fremragende struktur

og samtidig med, at smagen er krydret og spændende.



Kiran® Green vegetardelle

En kødfri delle med grov struktur og samtidig en konsistens, der leder tankerne hen på krydrede frikadeller eller kødboller. Baseret på bl.a. soja, gluten, æg og rapsolie, som giver den rette smag og mundfornemmelse

Kiran® Green vegetarnugget

Denne vegetarnugget med smag af kylling har en struktur og smag der minder så meget om en traditionel kyllingenugget, at man faktisk kan komme i tvivl, om der er kylling i farsen. Baseret på soja og æg. Perfekt med dip eller som burgerbøf.

Kiran® Green vegetartopping

Krydret vegetartopping som kan bruges ovenpå pizza. Baseret på bl.a. soja, æg og gluten er det muligt at lave et produkt, der efter kogning kan dices som f.eks. en traditionel kebab eller skinke.

Kan også bruges i pitabrød og



lignende.

Kiran® Green vegetarburger

Alternativ burgerbøf helt uden kød. Med smag af stegt oksekød og tilsat bouillon for at give en rigtig burger-oplevelse.

Kontakt os for mere information om disse nye kødfrie muligheder.

Kiranto Foods

...lad dig inspirere