

Bouillon
Fos
Cure
Blend
Gel
Pro

Besøg vores webside
kiranto.dk

Følg os på 



Kiranto Foods A/S
Rugmarken 40
3520 Farum

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

Ny Kiranto hjemmeside

Hos Kiranto Foods ønsker vi at være på forkant med udviklingen.

Vi har derfor netop indviet vores nye hjemmeside, som gør det mere overskueligt at finde informationer om Kiranto Foods.

På den nye side kan man bl.a. finde kontaktinformation til vores medarbejdere, finde inspiration til nye produkter og produkttyper, ligesom det er muligt at dykke ned i Kiran® Produkterne der bl.a. omfatter

Kiran® Bouillon og Kiran® Green produktlinjerne.

Det hele er pakket ind i en flot, ny og overskuelig hjemmeside, som gerne skulle gøre det nemmere for vore nuværende og nye kunder at blive inspireret.

Så kom forbi vores nye Kiranto-univers på www.kiranto.dk

Kiranto Foods
...lad dig inspirere - også online!



En god recept fra arkivet Svinebryst med Safran & chili



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-vide			
	Marineret svinebryst	200,00	95,24
241223	Grillfix Safran-Chili	8,00	3,81
482916290	Rørsukker	2,00	0,95
	I alt	210,00	100,00

Fremgangsmåde:

- Svinebryst skæres i passende stykker, 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 og rørsukker 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° C er opnået. Alternativt lavere temperatur med længere holdetid.
- Sælges i vakuumposer – og skal herefter bare varmes på den sydende varme grill.

I DETTE NUMMER:

Nye tider - nye produkter	1
Ny leverandør	2
Wiberg marinader	2
Wiberg Rubs	2
DECO QUICK®	3
Ny Kiran® Green Brochure	3
Grill 2018	3
Ny Kiranto hjemmeside	4
En god recept fra arkivet	4

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- For brugernes ændrede adfærd giver udfordringer og muligheder for fødevarerindustrien.
- Kiranto Foods lancerer ny hjemmeside og nyt inspirationsmateriale
- Wiberg giver Kiranto Foods nye strenge at spille på.
- Hvad byder grillsæsonen 2018 på?

Nyheder

Nye tider - nye produkter

Fødevarerbranchen er inde i en rivende udvikling. Hvad der var normen for blot få år siden, er i dag afløst af nye fødevareretrends, nye fødevareretyper og nye måder at spise maden på.

Der er stadig mere pres på familiens tid sammen i hverdagen, hvilket giver udfordringer i måden, man tilbereder maden på. Dette sætter større krav til nye typer convenience produkter, hvor smag, udseende og udtryk er sat i højsædet, samtidig med at produkterne gerne skal se hjemmelavede ud.



Forbruget af de klassiske kødbaserede fødevarer bliver også udfordret af en stadigt voksende gruppe af forbrugere, der enten helt eller delvist fravælger de klassiske kød-baserede produkter, og vælger flexitar-, vegetar eller veganer produkter. I Danmark har trenden ikke bidt sig helt fast endnu, men i Europa ses en tydelig tendens til at flere forbrugere, væl-

ger at gå denne vej.



Finanskrisen fylder ikke så meget på dagsordenen længere, hvilket viser sig igennem et generelt kvalitetsløft i de produkter, der ligger i køledisken. Desuden så står ønsket om nye produkter og innovation igen højt på producenternes ønskelister. Dette afføder krav om inspiration til nye produkttyper, nye smagsretninger og ikke mindst inspiration til at udvikle nye produkter.

Hos Kiranto Foods arbejder vi med nye trends, med nye produkter og inspirerer vore kunder med ideer og opskrifter som gør det mulig for vore kunder at være på forkant med udviklingen.

Men vi har naturligvis også masser af ideer til traditionelle produkter inden for kød, fjerkræ, fisk, salater og meget mere.

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.

Ny leverandør

Vores leverandør Frutarom erhvervede sig i 2016 virksomheden Wiberg, som er en af Europas førende producenter af ingredienser til fødevarer.

Wiberg startede i 1947 i Østrig med fokus på convenience og kvalitet til mindre slagterforretninger. Denne fokus er over årene kun skærpet og kvalitet og innovation er derfor stadig i højsædet hos Wiberg, der i dag både leverer et omfattende sortiment af krydderi-

WIBERG®

er, krydderiblandinger, marinader og meget mere til både små slagterforretninger og industrien.

Ved Frutaroms erhvervelse af Wiberg kan Kiranto Foods nu præsentere et større og mere bredt sortiment indenfor flere af vore kerneprodukter. Og med nye spændende smage og produkttyper styrker dette vores samarbejde med vore kunder - med stadig fokus på kvalitet, innovation og smag!

Wiberg marinader

I tillæg til et allerede bredt marinadesortiment fra Frutarom kan vi nu præsentere en hel række nye marinader fra Wiberg.

De følgende marinader er et udpluk af Wibergs sortiment. Der er mange flere at vælge imellem.

Primobel Italia

Oliemarinade med krydret smag af tomat, løg og rosmarin.



Primobel Smokey BBQ

Oliemarinade med god røgsmag, og krydret med bl.a. paprika og sennep.



Primobel Plus Ribs

En krydret marinade med spicy smag af timian, løg, peber og en smule chili.



Primoli Chicken

Mildt krydret marinade med mild karry som grundstenen. Perfekt til kylling.



Primoli Verde

Baseret på raps- og ekstra jomfru olivenolie og med en god smag af hvidløg og urter.



Primofresh Bangkok

Emulsionsmarinade med smag af karry og ingefær.



Primofresh Mushroom

Krydret emulsionsmarinade med kraftig smag af svampe.



Primofresh Honey-Mustard

Aromatisk emulsionsmarinade med dejlig smag af honning og sennep. En grillklassiker!



Wiberg Rubs

Udover at have et bredt sortiment af lækre marinader så har Wiberg også et bredt sortiment af rubs / tør-marinader, som kan bruges direkte oven på diverse kødudskæringer, i gryde/panderetter eller som del af en krydderiblanding til pølser.

Alle blandinger indeholder salt og konserveringsmidler og smagen er perfekt afstemt i forhold til doseringen.

Kontakt os for prøver og inspiration!

Prøv f.eks.

Grillfix Budapest med bl.a. tomat / paprika.

Grillfix Safran-Chili med bl.a. chili, hvidløg og safran

Grillfix Sicilia med italienske urter og tomat

Grillfix Mustard med sennep, hvidløg og peber

DECO QUICK®

DECO QUICK® er en ny og spændende måde at give Jeres specialiteter et flot udseende og en helt fantastisk smag. Kun de bedste og mest rene krydderier anvendes til Wiberg DECO QUICK® hvilket sikrer det perfekte resultat hver gang.



duktion af pålæg som kogt skinke og andre farsprodukter. Krydderierne kan også fås i ark, som kan bruges direkte ovenpå helmuskelprodukter eller i forme til skinke-, kylling- eller okseprodukter.

Grundtanken bag er at undgå ekstra arbejdsgange i produktionen og sikre ensartede og perfekte resultater hver gang.

Der findes mange forskellige varianter af DECO QUICK®. De syede tarme med krydderier kan bl.a. bruges i spegepølseproduktion og ved pro-

Med et stort udvalg af krydderier og muligheden for at få lavet specialprodukter, så er der åbnet for helt nye muligheder hos alle, der producerer specialiteter.

Kontakt os for ideer og en snak om, hvordan dette kan fungere i netop Jeres produktions-setup.

Ny Kiran® Green Brochure

I tråd med det øgede fokus på miljøpåvirkning, sundhed og vegetabiliske produkter har Kiranto Foods udviklet Kiran® Green – et koncept som omfatter produkter helt uden kød.

Fokus har været at udarbejde velsmagende produkter, der kan produceres på eksisterende udstyr hos vore kunder.

For at inspirere med disse produkter har vi udarbejdet et **Kiran® Green katalog** som bl.a. kan findes på vores hjemmeside www.kiranto.dk under 'Vores produkter'. Kontakt os for en fysisk kopi af kataloget eller snak om grønne produkter!

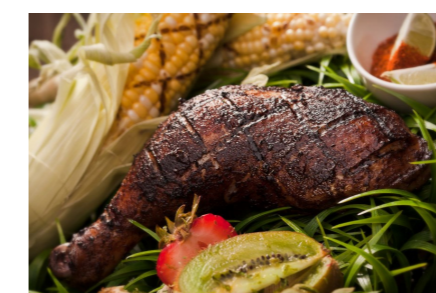


Grill 2018

Selvom sommeren 2017 er i fuld gang, så er det for mange producenter allerede tid til at komme i gang med grillsortimentet til 2018, da flere detailkæder i dag kræver at sortimentet er på plads i slutningen af efteråret.

Hos Kiranto Foods har vi kigget lidt på, hvilke smagsretninger, der kunne blive et hit i 2018.

2 af de trends der fortsætter til 2018 er 'American Tropics' som indbefatter klassisk BBQ kombi-



ret med nye smagsnuancer som frugt, sødme og tropiske ingredienser. Her har vi udviklet en Jamaican Jerk BBQ

Rub krydderiblanding (nr. 170610A), med smag af bl.a. løg, chili, kaffir lime, allehånde og kanel. Blandingen indeholder salt og kan derfor anvendes direkte ovenpå stege inden salg / videre forarbejdning.

Den anden af de 2 trends er 'Warm spice / sweet heat' som henleder tankerne på krydrede men søde BBQ produkter, som giver varm krydding uden at blive alt for "chili-hot", men i stedet kommer styrken fra f.eks. ingefær.

Her har vi lavet en Sweet Ginger BBQ Rub (nr. 170602B) som kombinerer en sød smag med afdæmpet styrke fra chili, ingefær og peberrod.

Vi har mange flere ideer til nye og spændende produkter, så kontakt os for inspiration til Jeres grillsæson 2018

Kiranto Foods

...lad dig inspirere