

Produktion

I oktober 2008 indviede vi vore produktionsfaciliteter og rykkede dermed endnu et stort skridt i den retning, som vi ønsker, KIRANTO FOODS A/S skal stå for:

LEVERINGSSIKKERHED - FLEKSIBILITET - DYNAMIK

I dag er vores produktion en "velsmurt maskine", der producere kundetilpasset og batchklare blandinger til fødevarerindustrien primært i Danmark.

En god recept fra arkivet Hvidløgsgriller med persille

Recept

Oksekød (<10 % fedt)	12 kg.
Svinekød (<10 % fedt)	31 kg.
Snitter (50 % fedt)	30 kg.
20060 Arcon® S <small>(Soyaprotein)</small>	2 kg.
Is/vand	25 kg.
Salt/nitritsalt	2,4 kg.
60126 Kiran-fos Plus <small>(Fosfat, antioxidant, dextrose)</small>	0,6 kg.
110/60 Original Knacker <small>(krydderiblanding)</small>	0,5 kg.
505/03 Hvidløgsgranulat	0,4 kg.
513/00 Persille, skåret	0,1 kg.

Proces

- Råvarerne hakkes gennem 3 mm.
- 1) Arcon® S køres op med halvdelen af is/vand i hurtig hakkeren.
 - 2) Svine- og oksekødet fyldes i HH.
 - 3) Kiran-fos Plus, salt/nitritsalt og 1/4 is/vand tilsættes.
 - 4) Ved en farstemperatur på ca. 6°C tilsættes resten af is/vand, Original Knacker og hvidløg tilsættes.
 - 5) Der køres til en farstemperatur på ca. 10°C, hvorefter snitterne og persillen tilsættes.
 - 6) Der køres til den ønskede findeling.



Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 22/24.

Varmebehandling

Tørring v/70°C	25 min.
Røgning v/70°C	25 min.
Varmebehandling v/80°C	15 min.
Køling (rindende vand)	15 min.
Opbevares ved <5°C.	

I DETTE NUMMER:

Europas kyster	2
Smag	3
Gærekstrakter	3
5 nye marinader	3
Hvidløgsgriller	4

Svampe - det nye bidrag til Umami

Clean labels og saltreduktion er over os, og der bliver færre og færre muligheder for at fremme smagen i vores produkter. Tomat, ost og svampe har alle et naturligt højt indeholder af frie aminosyrer nucleotider og aroma, som kan bidrage til en smagsfremmende effekt i vores produkter.

Kündig er en af verdens største producenter af tørrede svampe. Svampene bliver produceret i Kina under strengt kontrollerede forhold og sendes derefter til Tyskland. I Tyskland renses, skæres/formales svampene for derefter at blive tørrede ved 60°C. Hvis kunden ønsker et lavt kimtal bliver svampene kimreduceret ved vakuum dampbehandling. Under tørringsprocessen fremmes umami smagen

fordi, svampes proteiner nedbrydes til frie aminosyrer.

Tilsættes svampe for at fremhæve smagen af selve produktet, er Shiitake den svampe der har det højeste indeholder af naturlige glutaminat.

Der er uanede muligheder for at få en unik smagsprofil, afhængig af hvilken svamp der tilsættes et produkt. Vi kan levere næsten alle typer af de spiselige tørrede svampe, udskåret eller formalet, kimreduceret, konventionel eller økologisk.



Herover fra top: Shiitake, Karl Johan, Østershat, Bøgehat

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Svampe - Umami
- Krydderi Matrix
- Naturlig smag
- Trøfler i marinade

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.

Europas kyster - nyt fra Nesse

<p>Mød os på <i>food-supply.dk</i>, hvor vi præsenterer nyheder</p>				
	Nordsøen (Friesland)	Atlantico (Algarve)	Mediterrano (Adria)	Provence (Trüffle)
Krydderiblanding (Krydderier uden salt)	63160 Friesland Smag: Haveurter og gulerødder Udseende: Grøn	63161 Algarve Smag: Pikant paprika og chili Udseende: Rødlig	63162 Adria Smag: Tomat, basilikum Udseende: Rød/brun	63163 TYP Trüffel Smag: Urter med note af trøffel Grøn/brun
DEKO (Pyntekrydderier)	63164 Friesland Smag: Haveurter og gulerødder Udseende: Grønlig	63177 Algarve Smag: Paprika, sennep, løg Udseende: Rød/gul	63178 Adria Smag: Tomat, basilikum Udseende: Rød/grøn	63165 TYP Trüffel Smag: Urter med note af trøffel Udseende: Grønlig
Krydderisalt (Krydderier/urter med salt)	63167 Friesland Smag: Haveurter og gulerødder Udseende: Grønlig	63166 Algarve Smag: Chili og paprika Udseende: Rødlig	63168 Adria Smag: Paprika, tomat og basilikum Udseende: Rødlig	63169 TYP Trüffel Smag: Urter med note af trøffel Udseende: Grønlig
Marinader (Oliemarinader)	63179 Friesland Smag: Haveurter Udseende: Grønlig	63170 Algarve Smag: Kryddret med note af eddike Udseende: Rød/orange	63171 Adria Smag: Urter og pink peber Udseende: Grøn/rød	63172 TYP Trüffel Smag: Kryddret med note af trøffel Udseende: Rød/brun
Sauce* (Flydende med fyld)	63173 Friesland Smag: Cremet spinat og gulerod Udseende: Grønlig	63174 Algarve Smag: Kryddret med paprika og tomat Udseende: Rød	63175 Adria Smag: Tomat, paprika, basilikum Udseende: Rød/grøn	63176 TYP Trüffel Smag: Cremet med urter, trøffel. Udseende: Grøn

* Kun tilgængelig på anmodning

Med udgangspunkt i 4 af Europas mange populære madområder, har Nesse udviklet et nyt sortiment for sæsonen 2011.

4 udvalgte kystområder	Nordsøen Algarve Middelhavet Provence
5 produkttyper:	Krydderiblanding Pyntekrydderier Kryddersalte Marinader Sauce.

I alt 20 gode grunde til at prøve noget nyt!

Hvor kommer smagen fra?

De gode råvarer giver den gode smag uanset hvilke produkter, vi taler om.

Men der skal normalt også en rigtig velafbalanceret kryddring til, for at resultatet skal blive godt, uanset om vi taler om middagsretter eller kødprodukter.

Hvad så med den sidste afrunding og optimering af smagsoplevelsen?

Ja, i "gamle dage" havde man i mange køkkener "Det tredje krydderi", MSG, til at fremhæve og afrunde smagen.

Taler vi om industrielt fremstillede levnedsmidler, bruges MSG stadig i en vis lille udstrækning, men det

er generelt sagt ikke populært af egentlig uvisse grunde.

Så er der jo **HVP (hydrolyseret vegetabilsk protein)** som en mulighed, men det er heller ikke helt "stuerent". Det blev oprindeligt fremstillet ved behandling af vegetabiliske råvarer ved behandling med stærk saltsyre, men foregår nu om dage ofte ved brug af enzymer. Der bliver ved nedbrydningen dannet noget glutaminsyre, som bidrager til smageffekten.

I hjemmet ville mange putte en bouillonterning i retten, men hvad

er der så i sådan én? Det kan man jo læse sig til. Der er mange varianter.

God smag
Gir
God mad
Gir
God appetit

Hvis hverken MSG eller HVP må anvendes, kan man så se på **gærekstrakter**, der er fremstillet af almindelig bagegær. Det kan da

ikke være "farligt". Nej det er det selvfølgelig ikke, men mange af de reaktioner, der er mod det ene eller det andet er kun drevet af marketing relaterede mekanismer og ikke en egentlig vurdering af produkterne.

Gærekstrakter - det naturlige valg

Råvaren til gærekstrakter er helt almindelig bagegær. Derfor er gærekstrakt "det naturlige valg", når man opbygger smagen i sit produkt. Gærekstrakter kan opdeles i 4 hovedgrupper.

Basis savoury smag
Specifik smag
Top note
Smagsforstærkning



Ofte opnår man det bedste resultat ved at kombinere flere typer gærekstrakt i en "Bouillon".

Hvilke "opgaver" løser vi typisk med gærekstrakter?

Vi hjælper vores kunder inden for kød, fjerkræ, færdigretter mv. med at:

- Erstatte MSG (E621)
- Erstatte HVP
- Erstatte aromaer
- Reducere Natrium
- Forbedre smagsprofilen
- Bon appétit

5 Nye marinader til grillen

Også i år kan vi hjælpe jer med at få en succesfuld grillsæson. Gewürzmüller har udviklet 5 nye udsøgte varianter af oliemarinader, med let hot, sødlig eller røget smagsprofil.

Firenze, varenr. 411/76

Udseende: Gullig oliemarinade med synlige urter.

Smagsprofil: Aromatisk urtemarinade med fin hvidløg og ingefær smag.

Anvendelse: Svinekød, fjerkræ, lam og fisk.



Gaucht, varenr. 411/74

Udseende: Rød vand/olie marinade med grov peber.

Smagsprofil: Smoky marinade med løg, paprika og peber.

Anvendelse: Oksekød og svinekød.

Pink Peber varenr. 411/73

Udseende: Grøn/gul oliemarinade med synlige urter og pink peber.

Smagsprofil: Aromatisk, let sødlig med en stærk note af pink peber.

Anvendelse: Svinekød og fjerkræ.



Spareribs, varenr. 411/11

Udseende: Rød/brun marinade med grove partikler.

Smagsprofil: Let "hot" og røget med honning, paprika og urter.

Anvendelse: Spareribs, bøffer og fjerkræ

Trøffel, varenr. 411/75

Udseende: Transparent oliemarinade med grove partikler.

Smagsprofil: Fin trøffel smag, fint afbalanceret med løg, koriander og urter.

