

## 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.

### Kiranto Foods

...lad dig inspirere



## En god recept fra arkivet Vinterpølse

### Recept

Oksekød (<10 % fedt)	12 kg.
Svinekød (<10 % fedt)	30 kg.
Snitter (50 % fedt)	30 kg.
20060 Arcon® S (Funktionelt soyaprotein)	2 kg.
Is/vand	25 kg.
Salt/nitritsalt	2,0 kg.
60126 Kiran® Fos Plus (Fosfat, antioxidant, dextrose)	0,6 kg.
226876 Frankfurter (krydderiblanding)	0,6 kg.
55075 Chipotle chili	0,1 kg.
60588 Tomat chips	0,5 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 færdstemperatur på ca. 6°C tilsættes resten af is/vand og krydderier.
  - 5) Der køres til en færdstemperatur på ca. 10°C, hvorefter snitterne tilsættes.
  - 6) Der køres til den ønskede findeling hvorefter tomat chips blandes i farsen

### Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 28/32 mm

### 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:

Krydderikvalitet	1
Mindre kød	2
3 stærke	2
Paprika olie	2
Street food	3
Chipotle Chili	3
Kiran® Karry	3

## God smag

### Krydderier - Kvalitet

Krydderier anvendes til at give produkterne smag og duft samt i visse tilfælde bidrage til et interessant og appetitvækkende udseende.

Forbrugeren kommer i "kontakt" med krydderier ved dels at købe færdige levnedsmidler og dels ved at købe rene krydderier i detailhandlen til hjemlig brug.

Et skøn er, at cirka halvdelen af det totale krydderiforbrug ligger i kødindustrien, og at denne industri efterspørger de bedste kvaliteter, mens forbrugeren har et mere afslappet eller i visse tilfælde manglende kendskab til kvaliteten.

For industrien er det væsentligt, at færdigvarerne ikke varierer i smag fra produktion til produktion, uanset om man producerer produkter med en kraftig smag eller har valgt at producere produkter uden væsentlig krydderismag. Ideelt set skal krydderierne ikke

nødvendigvis dominere færdigvaren, men snarere understøtte og fremhæve produktets kødsmag således, at smagsoplevelsen bliver optimal.

Udgangspunktet for en god kvalitet er udvælgelsen blandt de tilgængelige krydderier på markedet. Vi taler om naturprodukter, hvor kvaliteten kan variere fra sted til sted og fra sæson til sæson med en stor afhængighed af de vækst- og høstbetingelser, som vejret giver.

Det er op til leverandøren af krydderier og krydderiblandinger at sikre et ensartet produkt af høj kvalitet ved at købe råvarerne de rigtige steder.

Hvis smagen af et krydderi ikke lever op til forventningerne, kan man ikke altid bare øge doseringen, idet der i de mindre gode produkter oftest mangler nogle af de mest flygtige smagskompo-



nenter.

Vi sætter en ære i at levere krydderier og krydderiblandinger af høj ensartede kvalitet til vores kunder.

### PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

*Kiranto bouillon katalog*

*Frutarom med Gewürzmøller, NESSE og Wiberg*

*Nyhed: Paprika olie*

*Street food er trend*

*Chipotle chili elsket af danskerne*

*Kiran® Karry 5 stærke varianter*

*Kiranto Foods sætter kunden i centrum*

## 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.

## Mindre kød - mindre smag!!!

Når man arbejder med produktoptimering ud fra erstatning af kød med grøntsager eller andre ingredienser, kan det være en god ide at kigge på en smagsoptimering af produktet.

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 med mindre, der tilføres smag i anden form. Dette kunne være savoury smag og umami i form af gærekstrakter eller 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. Og i flere tilfælde kan det faktisk være

med til at løfte produktet i forhold til referencen.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med smagsoptimering og hjælper gerne med forslag til jeres smagsoptimeringer.



## 3 stærke samarbejdspartnere

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

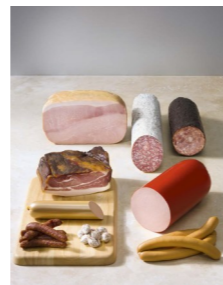
Wiberg startede i 1947 i Østrig med fokus på convenience og kvalitet til mindre slagterforretninger. Denne fokus er over årene kun skærpet, og kvalitet og innovation er derfor stadig i højsædet hos Wiberg, der i dag både leverer et omfattende sortiment af krydderier, krydderiblandinger, marinader og meget mere til både små slagterforretninger og industrien.

Ved Frutaroms erhvervelse af Wiberg kan Kiranto Foods nu tilbyde et bredere sortiment indenfor vores kerneområder til både konventionelle og økologiske fødevarer.

Gewürzmüller®

GEWÜRZMÜHLE  
NESSE

WIBERG®



## NYHED ! Kiran® Extract paprikaolie

Der anvendes i dag en hel del krydderiekstrakter i fødevarerproduktionen. Krydderiekstrakter har undergået en proces, der kræver, at de deklarerer som ekstrakter. Forbrugerne fortsætter med at kigge efter enklere og mere naturlige ingredienser i deres mad og drikkevarer - hvilket sætter krydderiekstrakterne, herunder paprikaekstrakt, under pres.

Vores nye Kiran® Extract paprikaolie er fremstillet ud fra naturlig paprikaolie - presset fra paprikafrugt. Paprikaolierne leverer en naturlig balance mellem farvepigmenter, smag og aroma, mens de opfylder kravene til forbrugernes mærkning.

Vi tilbyder to produkter: Kiran® Extract paprikaolie, rød Paprikaolie, der giver en rød/orange

nuance og Kiran® Extract paprikaolie, gul paprikaolie, der giver en gul nuance. Begge i pulverform med maltodextrin som bærestof.

Kiran® Extract paprikaolier er velegnet til færdigretter, pølser/pepperoni, supper, saucer mv. hvor gul eller rød/orange farve og paprikasmag er ønsket.



## En verden af muligheder

Street food trenden, som er rig på varianter af spændende fødevarer, bringer os udsøgte smagsoplevelser fra hele verden.

Med Frutaroms "world tour of flavours" finder man en lang række nye spændende smagsløsninger inspireret af street food, fra USA, Sydamerika, Middelhavet, Mellemøsten og Asien. Om det er frisk convenience eller færdigretter, mejeriprodukter, snacks, salater, spreds, vegetar, kartoffelretter eller kød- og pølseprodukter. Der er ingen grænser for anvendelsen af "world tour" produk-

terne og vores kreativitet. Super trendy smagsretninger under sloganet "Smag på verden".

Brochure med alle mulighederne kan bestilles hos Kiranto Foods.



## Chipotle Chili

Chipotle chili er kommet for at blive.

Den røgede Jalapeno fra Mellemamerika er faldet lige ind i danskeres smag. Chilien indgår i rigtig mange spændende produkter, - pølser, sauce, marinader, dressinger, færdigretter - listen er lang og ikke uden grund.

Den røgede smag sammen med den frugtagtige let skarpe Jalapeno passer super godt til rigtig mange produkter.



Kiranto Foods kan tilbyde den unikke røgede Chipotle Chili i pulverform importeret direkte fra Mexico.

Varenr. 55075 Chipotle Chili

## Kiran® Karry

Karry er efterhånden blevet en meget bred betegnelse - måske lidt for bred. Vi har nu vovet pelsen alligevel og udviklet 5 karry varianter med et moderne twist.



Ki-  
Karry – Guld  
(varenr. 50152)

Traditionel karry, med et twist af bla. røgede krydderier, afrundet med bouillon.

Velegnet til: Svinekød, kylling, lam, fisk, vegetar

Kiran® Karry – Rød  
(varenr. 50154)

Pikant paprikabaseret karry med citron-græs og kokos.

Velegnet til: Svinekød, oksekød, kylling, fisk

Kiran® Karry – Grøn  
(varenr. 50156)

Eksotisk grøn karry hvor Jalapeno og Kaffir lime danner grundsmagen.

Velegnet til: Svinekød, oksekød, kylling, vegetar

Kiran® Karry – BBQ

(varenr. 50158)

Moderne karry hvor Chipotle chili og paprika rundes af med brun sukker og samler karryen til en fuldendt smagsoplevelse.

Velegnet til: Svinekød, oksekød, kylling, vegetar

Kiran® Karry – Fisk  
(varenr. 50160)

Dild og citron er grundstenene i karryen, som er specielt velegnet til fisk. Velegnet til: Fisk, kylling, vegetar