



Kiranto Foods A/S
Rugmarken 40
3520 Farum

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

Nyt om lovgivning:

I 2008 kom EU forordning (EF) nr. 1333/2008 om fødevareretsætningsstoffer. Tilsætningsstofforordningen fandt anvendelse fra 20. januar 2010 men forordningen har indtil nu manglet bilag II, en EU liste over fødevareretsætningsstoffer. Den 11. november 2011 kom forordning 1129/2011 med en ny EU-positivliste. Hermed vil tilsætningsstoffer fremover udelukkende være reguleret ved tilsætningsstofforordningen (nr. 1333/2008/EF). EU listen er i store træk opbygget som den danske positivliste, og der ses ikke de store forandringer i forhold til bekendtgørelsen om tilsætning mv. til fødevarer nr. 93/2011 fra 10. februar 2011, som indeholder den danske positivliste.

§

Den 14 januar 2011 kom den nye plastforordning 10/2011 om plastmaterialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Indenfor det næste 5 år skal producenterne af primær emballage til fødevarer have dokumentation for, at de har udført de test, der er krævet af forordningen samt at rette deres overensstemmelseserklæringer, så der henvises til den nye forordning.

En God Recept Fra Arkivet Baconpølse

Råvarer

Flæskeskød	40,0 %
Bacon	30,0 %
Is/vand	23,0 %
Kartoffelmel	3,0 %
Salt/nitritsalt	1,5 %
Arcon S (sojaprotein)	1,5 %
Krydderier	0,5 %
Peber, muskatblomme, koriander, ingefær	
Kiran-fos Plus	0,5 %
Fosfat, dextrose, antioxidant	

Forberedelse

Flæskeskød:

Fedt procent ca. 15 %

Flæskeskødet nedskrotes, og saltes med en blanding af salt og nitritsalt, dagen før farsfremstilling. Opbevares på køl.

Bacon:

Fedtprocent ca. 40 %

Brusk, ben og svær fjernes. Baconen hakkes gennem 5 mm. hulskive.

Farsfremstilling

- 1) Arcon S og ½ is/vand fyldes i hurtighakker, og køres til en homogen masse.
- 2) Flæskeskødet tilsættes
- 3) Kiran-fos Plus og ½ af det resterende is/vand tilsættes
- 4) Der køres til 8°C
- 5) Resten af is/vand tilsættes
- 6) Krydderiblanding og kartoffelmel tilsættes
- 7) Der køres til 10°C
- 8) Bacon tilsættes
- 9) Der køres til bacon har den ønskede formalingsgrad. Sluttemperatur ca. 12°C.

Farsen fyldes i kogetarm, og varmebehandles ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Den færdige pølse afkøles under rindende vand og sættes derefter på køl.

Velegnet til: Morgenmad, brunch, sandwich mv.

I DETTE NUMMER:

Marinader	2
Krydderiekstrakter	3
La Chinata	3
Krydderiernes konge	3
Nyt fra lovgivningen	4
En god recept	4

Krydderier

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 kvalitet.

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 pro-

dukter 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 smagskomponenter.

GEWÜRZMÜLLER har gennem over 100 år bevist, at de kan levere en topkvalitet af krydderier og krydderiblandinger til den kvalitetsbevidste kødindustri.

PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

- Marinader uden allergener og E-numre
- Jamie Oliver bruger også La Chinata
- Tellicherry peber
- Ny EU liste over tilsætningsstoffer

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.

Marinader

Det er nu tid til at tænke på marinader til sommeren 2012, selv om det er koldt og mørkt udenfor. Marinaderne fra Frutarom er lette og hurtige at anvende. Se her

blandingsforskrifter for henholdsvis en tørstof marinade og en oliebase-ret marinade. Marineret kød/fjerkræ og fisk får et spændende udseende, bliver mere mørt og får en intens smag af krydderier og krydderurter.

Kiranto Foods kan tilbyde både tørmalinader til oprøring i vand og/eller olie og oliebase-rede marinader, marinader uden allergener og/eller uden E-numre samt økologiske marinader.

Marinade	Farve	Smagsretning
Thai lemon marinade	Gul med synlige krydderurter	Løg, ingefær, persille, citrongræs
Krydderurter og hvidløg *	Grøn	Grove krydderurter og hvidløg
Roma kryddermarinade *	Rød	Tomat, italienske krydderurter, løg
Mango chili marinade *	Rød	Mango aroma, chili, peber, hvidløg
Brygmester marinade	Rød/brun	Maltekstrakt, løg, peber, kommen
Spare ribs røg marinade *	Mørkerød	Honning, paprika, røg aroma
Pink peber marinade*	Brun med rød peber	Krydderier, rosa peber, peber

* Eksempler på marinader uden allergener og uden E-numre.

Marinade	Farve	Smagsretning
Mexicansk	Rød	Peberfrugt, knust peber, svag spidskommen
Karry	Gul	Typisk karry
Steak	Rød	Peberfugt, peber, krydderurter
Krydderurt	Grøn	Skårede krydderurter som dild og persille og formalede krydderier som koriander, løg, sennep og hvidløg
Ramsløg	Grøn	Løg, hvidløg, ramsløg og peber

Eksempel på tørstof marinader (som kan røres op i olie eller vand):

Opskrift med marinader:

20 g tørmalinade røres med 80 g vand. Marinaden smøres på fisk, kød eller fjerkræ.

21,5 g spiseolie, 28,5 g tørmalinade og 50 g vand. Tørmalinaden røres med olien, hvorefter vandet langsomt tilsættes under omrøring.

70–100 g oliemarinade blandes med 1 kg kød/fjerkræ eller fisk.

Mariner kødet 12 til 24 timer før tilberedning, så smagen kan trænge godt ind i kødet.

Der vil i løbet af foråret blive præsenteret flere nye marinader.



Krydderiekstrakter

Naturkrydderier af god kvalitet giver en god smag, der udmærker sig ved at have krydderiets fulde smagsprofil og giver en smagsoplevelse, der er optimal fyldig og ikke flader hurtigt ud som ved anvendelse af ekstrakter.

Alligevel vælger nogen at bruge ekstrakter af forskellige årsager, selv om de langt fra giver den samme sensoriske kvalitet.

Disse årsager kan være forskellige.

1. Procestekniske

Anvendelse i saltlager eller andre

flydende medier kan kræve at smagsdelen er vandopløselig eller dispergerbar i vand. Her kan den eneste mulighed være anvendelse af ekstrakter.

2. Bakteriologiske

Da ekstrakterne har et lavt bakterietal, kan anvendelsen være formålstjenlig i nogle produkter, men det er ikke nødvendigt at vælge denne dårligere løsning i varmebehandlede eller fermenterede produkter som for eksempel spegepølser.

Hvis et krydderi ikke kan fremkøbes i en sundhedsmæssig acceptabel kvalitet, må ekstrakter selvfølgelig anvendes som en nødløsning. Dette var tilfældet med muskatnød for nogle år siden, hvor det var meget svært at skaffe muskatnød, der ikke indeholdt aflatoxiner.

3. Økonomiske

Da ekstrakter er billigere i brug end naturkrydderier, kan det i mange tilfælde være årsagen til, at der bruges en ”god nok” strategi i stedet for ”god”.

La Chinata - Røget Paprika

La Chinata er navnet på en spansk røget paprika fra La Vera regionen i det sydvestlige Spanien. Den helt unikke røgede smag fremkommer under tørringen, der sker ved afbrænding af egetræ.

Paprikaen er beskyttet under ”Guarantee of Origin-Pimenton de la Vera”, som garanterer dets oprindelse. De 3 varianter pakkes fra 70 g's tindåser til sække á 5 kg. eller 25 kg.

Sød, Bola og Jaranda

Anbefales bl.a. til charcutteri, fisk, suppe og risretter

Bitter sød, Jaranda og Jariza

Anbefales til sauce og marineret kød.

Hot, Jeromin

Anbefales til recepter, der kan bruge en kraftig krydret smag.

Når man spørger en spanioler om, hvad de tænker på, når de lugter til La Chinata, svarer de ”Chorizo”.



La Chinata er et meget spændende krydderi, der giver produkter karakter.

Se Jamie Oliver bruge La Chinata i sin BBQ marinade på Youtube:

”Jamie Oliver - Jamie at home - Barbecue part 1”.



Krydderiernes Konge

Historien om krydderier er først og fremmest historien om peber – krydderiernes konge. Peber har været så værdifuldt, at det blev anvendt som betalingsmiddel på lige fod med sølv og guld. I dag er peberen et uundværligt krydderi, der anvendes bredt i vores fødevarer.

Peberkorn er små stenfrugter, høstet fra planter der vokser i tropisk klima. Fra samme frugt kommer både hvid peber og sort peber. Sort peber er halvmodne frugter, der bliver tørret. Hvid peber er modne frugter, der bliver lagt i blød hvorefter skallen fjernes.

Tellicherry peber betragtes som top kvalitet peber på grund af størrelsen og modenheden (smagen).



< 10 % af de største peberkorn opnår klassificeringen Tellicherry. Lucullus peber fra Gewürzmüller er klassificeret Tellicherry peber.

Når råvaren er af høj kvalitet, er det naturligvis vigtigt at sikre denne kvalitet gennem hele forarbejdningen. Gewürzmüllers peber bliver skånsomt dampbehandlet, så den bakteriologiske kvalitet sikres, uden at det går ud over smagen. Derudover bliver peberet koldformalet, hvilket vil sige, at peberen bliver kraftigt nedkølet før formaling – dette sikrer, at de flygtige olier ikke forsvinder under forarbejdningen. Slutresultatet er peber af den absolut bedste og ensartede kvalitet med en særdeles fyldig smag.

Gewürzmüller Hvid peber, stødt

Aske:	max 2 %
Vand	max 13 %
Flygtige olier	2,0 ml/100 g
Piperin	3,8 %
Totalkim	< 5 x 10 ⁴ /g

Gewürzmüller Sort peber, stødt

Aske:	max 4,5 %
Vand	max 13 %
Flygtige olier	2,0 ml/100 g
Piperin	5,0 %
Totalkim	< 5 x 10 ⁴ /g