



Ny medarbejder

Kiranto Foods har pr. 1. august 2013 ansat Vibeke Jensen som salgskonsulent. Vibeke skal indgå som en del af vores salgs- og kundeservice team.

Vibeke har stor erfaring med produktudvikling og ingredienser til fødevarerindustrien, og hun vil styrke vores strategi med et tæt og fagligt samarbejde med vore kunder.

Vibeke er uddannet kok og levnedsmiddeltekniker og har over 23 års erfaring indenfor fødevarerbranchen.

Vibeke kan kontaktes på vi@kiranto.dk og på telefon +45 3696 0978 / +45 2911 0940



En god recept fra arkivet Traditionel sylte

Recept

Svinekød (Ansaltet med 3 % salt/nitrit)	86,8 kg.
Suppe	10,0 kg.
Eddike	1,2 kg.
Pikantklar (varenr. 481400030)	1,6 kg.
Tørrede løg (varenr. 60545)	0,3 kg.
Sort peber (varenr. 481500520)	0,2 kg.
Allehånde (Varenr. 481514010)	0,1 kg.

Proces

- 1) Svinekød koges i 2-3 timer, kogevandet tilsættes hele laurbærblade (varenr. 481508000).
- 2) Efter kogning deles kødet i passende stykker/tern. Der korrigeres for kogesvind ved at tilsætte suppe svarende til kogesvindet.
- 3) Øvrige ingredienser tilsættes og massen blandes til en homogen masse er opnået.
- 4) Den varme syltemasse hældes i bakker og stilles på køl.



I DETTE NUMMER:

25 år med know-how	1
Brasilien	1
Den kolde tid	2
Ny leverandør	2
Fart på økologien	2
Vintergrill	3
Røgvarer	3
Pulled pork version.2.0	3
Ny medarbejder	4
En recept fra arkivet	4

25 år med know-how...

Kiranto Foods A/S blev grundlagt i 1988 af nuværende administrerende direktør Anders Toft.

15. september 2013 havde virksomheden 25 års jubilæum. Viden er grundstenen i Kiranto Foods A/S. Flere leverandører, flere medarbejdere og flere

kvadratmeter er kommet til gennem tiden og Kiranto Foods A/S har i dag etableret sig i eget domicil i Farum nord for København med alle de nødvendige faciliteter. Især er vi stolte af vores moderne blanderi med stor fokus på fleksible løsninger, samt vores fuldt



udstyrede pilot plant, hvor vi i samarbejde med kunder kan udvikle morgendagens produkter.

Vi glæder os til fortsat at yde vore kunder den bedste kundeservice og kvalitet i årene der kommer.

Brasiliansk cusine

Forberedelserne til VM i fodbold i Brasilien i 2014 og efterfølgende OL i 2016 er i fuld gang.

Den store fokus på sporten giver med garanti stort fokus på Brasilien og på de mange fantastiske smage, som findes i dette spændende land. Vi lancerer i samarbejde med vores leverandør Frutarom et komplet sortiment af ingredienser, der er baseret på de typiske smage fra Brasilien. Sortimentet indeholder klar-til-brug marinader, krydderblandinger og krydderier til dekora-



tion, som alle får munden til at løbe i vand.

Vi hjælper gerne med recepter, ideer og prøver, så netop jeres produkter tager føringen under de næste års store sportsbegivenheder.

Find inspiration i vores katalog på www.Kiranto.dk.-nyheder/Brasilien 2014

Copacabana
Churrasco
Cariocas
Chimichurri
Ceviche
Peri Peri

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:

- *Brasilien bliver det store grillhit i 2014*
- *Klassiske og nye produktmuligheder til den kolde tid*
- *Økologien er i vækst! Hop med på vognen*
- *Ny-klassikeren pulled pork kan laves i utallige versioner*
- *Grill om vinteren - gode forslag til vintergrill*
- *Røgvarer behøver ikke kun smage af salt og røg - giv produkterne et personligt twist*

Den kolde tid nærmer sig

Ruskende efterårsdage med regn og blæst, stemningsfyldte juledage og frostkolde vinterdage - vi kommer ikke udenom at den kolde tid nærmer sig med hastige skridt.

Det koldere vejr åbner for producenter af fødevarer op for masser af klassiske- og nye produkter.

Kiran® Bouilloner

Et andet produkt der er synonym med regn, rusk og kulde er suppe. Hos Kiranto Foods har vi udviklet 5 nye Kiran® bouilloner, der kan bruges som grundsmag i både supper og saucer. Fælles for de 5 nye bouilloner er, at de ikke indeholder E-numre og at de har en fyldig og harmonisk smag. Kiran® Bouillonerne er oplagte som grundsten i spændende supper og saucer. Prøv f.eks. vores Kiran® Bouillon fisk & skaldyr med en tilsætningsgrad på 3-4 % af den samlede væskemængde. Med denne grundsuppe kan du frem-



stille de mest fantastiske fiske- og skaldyrssupper og stadig holde produkterne rene. Vi har stor erfaring med opskrifter på supper og saucer, og vi står klar til at hjælpe jer med udvikling af nye og spændende varianter til den kolde tid.

Sous vide

Indenfor kategorien convenience kan man med fordel arbejde med sous vide produktion af lang-



tidskogt oksekød og svinekød. Produkter som forbrugerne ofte ikke har tid til at lave fra bunden i en travl hverdag. Eksempelvis langtidsgodt oksebryst, oksebov, svinenakke mm. Med sous vide produktion minimeres spild, ligesom væden fra kogningen ofte kan bruges som grundsauce, der giver smag til forbrugerens færdige ret. Kiran® Bouillon produkterne giver den helt perfekte smag til både kødet og saucen.

Juleprodukter

Til det traditionelle julebord hører sig traditionelle retter som flæskesteg, medister, sylte, leverpostej og mange flere. Juletiden er en traditionsrig tid, hvor vi danskere helst ikke rykker os væk fra det vi kender. Som producenter giver det os mulighed for at dykke ned i historien og for en kort periode at arbejde med produkter, hvor vi ikke skal

kigge så meget på de anbefalede kostråd, fedtprocenter og saltprocenter, men i stedet kan arbejde med klassiske juleopskrifter hvor smag, saftighed og produktkvalitet går hånd i hånd.

Hos Kiranto Foods står vi klar til at hjælpe jer med klassiske juleopskrifter, som kan være med til at give jeres juleprodukter den helt rigtige julestemning.

Så kontakt os for prøver, inspiration og en snak om, hvordan vi kan være behjælpelige i den kolde tid der kommer...



Ny leverandør af krummer

Kiranto Foods A/S præsenterer en ny leverandør af krummer og rasp til fødevarerindustrien. Kauno Grūdai har stor erfaring i rasp og brødkrummer, som anvendes i f.eks. frikadeller, fiskeprodukter og meget mere. Kauno Grūdai har over 120 års erfaring indenfor deres felt, og er specielt gode til prisbillige løsninger. Kontakt os gerne for mere information om disse produkter.

Fart på Økologien

Det kan godt betale sig at kigge i retning af økologiske produkter. Ifølge tal fra Naturerhvervsstyrelsen har eksporten af økologiske produkter rundet 1 milliard kr. om året, hvilket er mere end en fordobling set i forhold til 2007. Desuden er væk-

sten i det økologisk opdyrkede areal også steget markant, og er det seneste år steget mere end de 3 foregående år tilsammen. Hvis I ønsker at hoppe med på økologibølgen, så kontakt Kiranto Foods for spændende økologiske muligheder.

Vintergrill

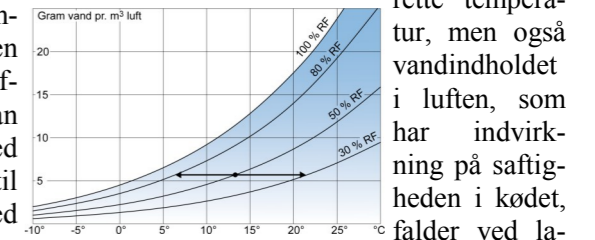


Selv om sommeren er slut betyder det ikke nødvendigvis, at grillen skal pakkes væk ude hos forbrugerne. Et stigende antal danskere griller året rundt, og derfor er der også en stigende efterspørgsel på produkter, der passer til årstiden på grillen.

Sous vide kogte produkter passer perfekt til grillen året rundt, og her kan man sagtens eksperimentere med nye varianter, der ud-

over hele kødstykker som pulled pork, også kan omfatte marineret udskåret kød som koteletter, steaks og kyllingebryst for at nævne nogle få.

Grillpølser er typisk en sæsonvare, som topper i sommermånederne. Men ved at tilpasse opskrifterne til årstiden kan grillpølser også med fordel anvendes til vintergrill og derved være med til at gøre pølser til en helårsvare. Eksempler kunne være kålpølser med æbler og timian eller en kogt julemedister på grillen. Ligeledes kan grillet fisk også tilpasses årstiden for at givet salget et løft.



Når man griller om vinteren kan det være en god idé at tilpasse grillsituationen efter omgivelserne. Hård frost vil f.eks. Nødvendiggøre, at man bruger flere kul / mere gas for at opretholde den

rette temperatur, men også vandindholdet i luften, som har indvirkning på saftigheden i kødet, falder ved lavere temperaturer (se figur). Dette kan kompenseres ved at bruge et fad med vand i grillen.

Vi hjælper gerne med at udvikle jeres produkter til den varme grill i den kolde tid.

Røgvarer - med personlig smag

Røgvarer er ofte karakteriseret ved en god røg-, kød- og salt-smag, og der ligger meget tradition i både smag og udseende.

Der findes dog muligheder for at skille sig ud på et ofte presset marked. Dette kan f.eks. gøres ved at tilsætte ekstrakter af krydderi, urter, rødvin og grønsager for at nævne nogle få. Disse er ofte vandopløselige og kan derfor tilsættes lagen for bedst mulige fordeling i produkterne. Det kan

også være at man ønsker at smagsforstærke produkterne, og her kan man med stor fordel anvende gærrestraker, som giver meget stor effekt ved lav dosering. Dette har især stor effekt ved prisoptimerede produkter med lav kødprocent, men kan også give et løft til høj kvalitetsprodukter.



Udover at tilsætte smag gennem saltlagen er der også mulighed for at skille sig ud fra mængden ved en visuel optimering af produkterne med overfladekryddring. Man kan således påføre krydderurteblandinger og krydderiblandinger til overfladen inden kogning, og herved opnå et flot udtryk, der skiller sig ud, når den kogte vare skal præsenteres for kunderne.

Mulighederne er uendelige...

Pulled Pork version 2.0

Pulled pork er blevet en stor succes.

Den traditionelle version af Pulled Pork er blevet et "hit" i detailhandlen. Nu er det tid til at tænke på at bygge videre på konceptet, og mulighederne er næsten uendelige.



Vi bistår gerne i ideudvikling sammen med jer, så I kan få jeres helt egen smag til Pulled Pork.

Ideer til nye Pulled Pork rubs version 2.0:

Pulled Pork Texas - Joelito (varenr. 481405130)

Pulled Pork Brasilien - Churrasco (481414590)

Pulled Pork Middelhav - Gyros (481405260)

Pulled Pork BBQ - BBQ spice (481405180)

Pulled Pork Bacon&Tomat - Bacon (481405050)

Pulled Pork Karry - Indonesia (481402020)