

Besøg vores webside
kiranto.dk



Kiranto Foods A/S
Rugmarken 40
3520 Farum

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

Fra Idé Til Færdigt Produkt

Udviklingsprocesser er oftest under tidsmæssigt pres, så hvad kan vi bidrage med i processen?

Idéer

Efter ønske præsenteres idéer til nye smagsretninger eller nye produkter under hensyntagen til den enkelte kundes procestekniske muligheder.

Recepter

Når idéerne er konkretiserede udarbejdes receptforslag til et udvalg af de nye produkter.

Køkkenforsøg

Receptforslagene kan testes i relativt simple foreløbige køkkenforsøg.

Forsøgsproduktioner

Egentlige forsøgsproduktioner kan udføres i vor pilot plant.

Produktion af blandinger

Efter eventuelle justeringer, produceres de færdige hjælpe stof- og krydderiblandinger til halv- eller helskala fabriksproduktioner.

Bedømmelse af færdigvarer

I samarbejde med kunden vurderes det færdige resultat med henblik på eventuelle finjusteringer.



En God Recept Fra Arkivet Gyros Grillpølse

Recept

Oksekød (<10 % fedt) 12 kg.

Svinekød (<10 % fedt) 31 kg.

Snitter (50 % fedt) 30 kg.

20060 Arcon® S 2 kg.

(Funktionelt soyaprotein)

Is/vand 25 kg.

Salt/nitritsalt 2,0 kg.

60126 Kiran-fos Plus 0,6 kg.

(Fosfat, antioxidant, dextrose)

110/60 Original Knacker 0,5 kg.

(krydderiblanding)

405/55 Gyros 1,0 kg.

(krydderiblanding)



Proces

Råvarene 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 Gyros.

5) Der køres til en farstemperatur på ca. 10°C, hvorefter snitterne tilsættes.

6) Der køres til den ønskede findeling

Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 30/32 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.

FOKUS

ÅRGANG 2, NUMMER 3

DATO: OKTOBER 2012

I DETTE NUMMER:

Ingen Grill Uden Pølser	1
Marinering	2
Fjerkræ og grill	3
Grill historie	3
Pulled Pork	3
Idé til produkt	4
En recept fra arkivet	4

Grill 2013

Ingen Grill Uden Pølser

I alle årets måneder produceres der i Danmark store mængder pølser til forbrugerne. Pølsen er til stadighed en stor del af den danske madtradition. Men når grillsæsonen sætter ind, ændrer pølsens status sig markant. Fra at være en let løsning på middagsbordet eller i pølsevognen til at være en nødvendighed på grillen. Man

kan simpelthen ikke grille uden at pølsen også indgår i den samlede grill menu. Samtidig med at pølsen ændrer status, ændres også forbrugernes villighed til at prøve nye tiltag. Faktisk så forventer mange forbrugere, at der kommer nye spændende varianter fra de danske producenter. Dette afspejler sig i

det udvalg, man ser i køledisken i sommermånederne.



Hos Kiranto Foods har vi ekspertisen indenfor produktudvikling af grillpølser, og hjælper gerne med forslag til opskrifter og med udvikling af jeres grillsortiment til 2013. Se 5 spændende nyheder nedenfor!

5 Spændende Nyheder

Vi kan til grillsæsonen 2013 bl.a. tilbyde krydderiblandinger til disse 5 spændende pølser, som passer perfekt til grillen

- Pep-dog - Hot Grillpølse med pepperoni smag
- BBQ Kyllingepølse - saftig grillpølse med fantastisk smag
- Italiensk Grillpølse - med urter, hvidløg & tomat
- Kebab Grillpølse - krydret pølse med sydlandsk smag
- Karry Grillpølse m/svampe & urter, krydret fortolkning af karrypølse

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:

- *Pølser til grillen skal være spændende*
- *Marinering hører sammen med grill*
- *Stort udvalg af økologiske marinader*
- *Hvad er forskellen på Grill og BBQ?*
- *Fjerkræ er fantastisk på grillen*
- *Kiranto Foods fra idé til produkt*

Marinering Af Kød Til Grillen

Vi kender det vist alle. Marinering er noget man gør 2 min. før kødet lægges på grillen – og efter grilning er der ikke meget krydderismag tilbage.

Flere og flere forbrugere efterspørger produkter, der er lette at grille - produkter der er klar til at komme direkte på grillen. Det betyder at udbuddet af marinerede kødprodukter, er vokset støt de senere år.

Et godt grillprodukt skal efter endt tilberedning på grillen være saftigt, og have en god kraftig kød-smag kombineret med en fyldig kryddersmag. Dette opnås f.eks. ved, at kombinere en god oliemarinade med en dybdemarinering af kødet.

Dybdemarinering foregår ved injektion af kødbouillonlage (vand, Kiran-bouillon), som giver kødet

den ønskede saftighed og fyldige kødsmag. Typisk tilvækst ligger på 10-15 % alt efter kødtypen.

Overflademarineringen kan foregå med tørmarinader, oliemarinader eller vandmarinader, alt efter hvilke egenskaber man søger.

Til grillprodukter er der flere fordele ved at vælge oliemarinader, bl.a. vil olien øge temperaturen på overfladen ved selve grilningen, hvilket giver en bedre tilberedning af kødet. Det er ganske enkelt at overflademarinere kød. Der er blot 2 ting man skal huske, for at marineringen bliver vellykket:

- 1. Hele overfladen skal dækkes af marinade.

- 2. Marinaden skal have tid til at trække ind i kødet inden grilning (min. 12 timer). Derved sikres at krydderismagen også er tilbage i det færdiggrillede produkt.

Vi kan tilbyde et bredt sortiment af marinader bl.a. Gewürzmüller’s store sortiment af oliemarinader. F.eks.

- **Jalapeno:** chili, jalapeno, paprika, løg, hvidløg
- **Arkansas:** paprika, peber, løg, hvidløg
- **Mango/chili:** mango, chili, hvidløg, peber
- **Mexico:** hvidløg, spidskommen, peber, løg, chili

Kontakts os gerne for katalog med Gewürzmüller’s marinader.



Økologiske Marinader

Kiranto Foods A/S kan tilbyde et stort udvalg af økologiske oliemarinader. Marinaderne kan anvendes til marinering af økologisk produkter og Clean Label produkter. De er produceret af økologisk olie, økologiske krydderier/krydderurter,

økologisk rørsukker, økologisk bouillon med gærekstrakter og havsalt helt uden E-numre og kunstige tilsætningsstoffer. Lad dig blive fristet til at prøve en eller to marinader nu, så du er klar til næste grillsæson.

Varenummer	Varenavn	Farve	Smagsretning
482413350.001	Steak Star	Rød brun	Løg, paprika, oregano, selleri, kommen, koriander, hvidløg, peber
482413360.001	Spare Ribs	Intens rød	Paprika, peber, løg, chili, hvidløg, oregano, kommen
482413370.001	Sommer	Gul	Løg, paprika, peber, gurkemeje, hvidløg
482413380.001	Mexico	Rød	Paprika, løg, peber, hvidløg, oregano, kommen
482413430.001	Mediterran	Gulbrun	Tomat, oregano, paprika, timian, rosmarin, ingefær, selleri
482413390.001	Gyros	Rød	Timian, oregano, paprika, hvidløg, peber
482413400.001	Bärlauch	Grøn	Løg, hvidløg, ramsløg, peber, gulerod, persille, gurkemeje, muskatblomme, selleri
482413210.001	Afrikansk	Brunlig	Karry, rørsukker, kanel, timian, chili, citron, nellike, selleri, sennepsfrø, fennikel, kardemomme, anisfrø, basilikum, spidskommen
482413410.001	Fjerkræ	Glansrød	Paprika, løg, karry, krydderurter, selleri
482413420.001	Lam	Grønbrun	Peber, koriander, løg, krydderurter

Viden Om Grill & BBQ

Grill & BBQ er 2 sider af samme sag, i hvert fald hvad angår den grundlæggende varmekilde: Grillen. Men der er stor forskel på BBQ og Grill. Basalt set bruges betegnelsen BBQ om langtids-

stegning over svag / indirekte varme i lang tid, hvorimod Grill er en betegnelse, der bruges om hurtig stegning over høj varme. I Danmark har der været tradition for at grille, dvs. direkte over høj varme, men med indtoget af kuglegrillen er vi blevet mere grebet af at langtidsstege hele kødstykker ved indirekte varme.



Når man griller over direkte varme, kan kullenes (eller gasgrillens) temperatur nå op over 1100° C, hvilket både giver fordele og ulemper i forhold til det endelige resultat. Det positive er, at man får en hurtig brunning af over-

fladen på kødet, hvilket er med til at give den helt fantastiske grillede smag, vi alle kender. Den store ulempe er, at denne meget høje varme ofte resulterer i brændte overflader og ikke gennemstegte produkter. Det handler derfor om at finde et passende mellemrum mellem varmekilden og kødet og efter brunning at flytte kødet til mindre varme. Ved BBQ i f.eks. kuglegrill bruges den høje varme fra kullene som i en ovn. Derved



brankes overfladen mindre, mens kødet varmes igennem. Men hvor en ovn oftest kan nå 250° C, kan en kuglegrill opnå meget højere temperaturer, så den rigtige grillede smag frembringes.

I dag anvendes marinader, krydderier og BBQ saucer næsten altid når der grilles. Og i de senere år er det blevet mere normalt at eksperimentere med nye smage i marinader til Grill og BBQ, hvilket åbner for nye spændende madoplevelser.

Hos Kiranto Foods har vi et bredt udvalg af marinader og krydderiblandinger, der vil understøtte både produkter til Grill & BBQ, og vi hjælper gerne med nye spændende opskrifter!

Pulled Pork - Grillkokkens Kongeetape

Pulled Pork er på kort tid blevet en klassiker hos danske grillentusiaster, på cafeer og i supermarkeder. Pulled Pork stammer fra USA og er en type BBQ, hvor man langtidssteger et krydret stykke svinekød, typisk nakkefilet eller lignende, ved lav temperatur i mange timer. Til kryddringen af svinekødet bruges en

”rub” ,som påføres udskæringen dagen før, hvorefter kødet marineres i husholdningsfilm til dagen efter. Herefter optændes en grill med indirekte varme ved omkring 110° C, og kødet placeres på grillen. Det er vigtigt at holde temperaturen konstant og lav i grillen, så nedbrydningen af bindevævet foregår langsomt, hvilket giver det mest møre stykke kød. Kø-

det kan løbende påføres marinade for at give ekstra smag. Efter 12 timer har du kød, der er så mørt, at det kan rives fra hinanden med 2 gaffler (deraf navnet Pulled Pork). Hos Kiranto Foods kan vi hjælpe med både rub og marinade til Pulled Pork, og vi hjælper gerne med andre smagsretninger, der vil give jeres Pulled Pork produkt det særpræg, I ønsker.

Fjerkræ & Grill

Fjerkræ fravælges ofte, når grillen findes frem, og kullene tændes. Begrundelsen er, at kødet bliver tørt, når man steger det på grillen, og at det ikke smager af så meget. Men det findes der råd for!

Fjerkræ er p.g.a. kødets struktur meget modtageligt overfor marinader, saltlager og krydderier, og med den rette marinering og tilberedning på grillen, er det muligt at



lave fjerkræprodukter, som er saftige, har en fantastisk smag, og som vil give jeres kunder en rigtig god oplevelse med fjerkræ på grillen.

Hos Kiranto Foods kan vi tilbyde lageblandinger, krydderiblandinger og marinader, der er specielt udviklet til fjerkræ, og vi hjælper gerne med udvikling af nye varianter.