

# FØKUS PÅ



## Kiran® Bouillon

Hos Kiranto Foods brænder vi for den gode smag. Den gode smag er svær at sætte ord på, da smag er meget individuelt. Dog er der elementer som ofte går igen når man snakker om smag. Det er vigtigt at produktet har en appetitlig duft, som passer til produktet. Der skal være umami til stede, mens smagen skal være rig på det forventede, når produktet spises - en hvidløgspegepølse skal smage af hvidløg fx. Balancen og harmonien mellem salt, sur, sød, bitter og

umami er vigtig, for at opnår det bedste resultat i sit færdige produkt.

Vi har vores egen produktserie bestående af bouilloner, fonder og sky. Kiran® Bouillon repræsenterer en bred vifte af smagsretninger, der breder sig fra fisk og skaldyr, kød, grøntsager, umami, røget og stegt kød. Her under er et par eksempler på hvad vi kan tilbyde:

<b>OKSEBOUILLON:</b>	En bouillon med meget fyldig smag af kogt oksekød. Anbefales til saucer, supper, sous vide samt kød- farsprodukter.
<b>KALVEBOUILLON:</b>	En kalvebouillon med intens kogt smag, med et strejf af laurbærblade og peber. Anbefales til saucer, sous vide og kraftige kødretter.
<b>HØNSEBOUILLON:</b>	En hønsebouillon baseret uden gærekstrakter, med en mild og fyldig hønsekød smag, som er let krydret. Anbefales til lyse supper, saucer og lette kødretter.
<b>FISK &amp; SKALDYR:</b>	Blød og rund fiske & skaldyr smag, med let krydring. Anbefales til supper, saucer og retter hvor fisk og skaldyr indgå.
<b>GRØNTSAGSBOUILLON:</b>	Afrundet bouillon med kogt grøntsags smag. Anbefales til supper, saucer, kød-fiske- og farsprodukter samt færdigretter.
<b>ØKOLOGISK GRØNTSAGSBOUILLON:</b>	En økologiske bouillon med smag af kogte urter. Anbefales til supper, saucer, færdigretter og kødprodukter. Vi har også andre økologiske bouilloner med hønse- eller oksekød smag.

Vi håber på at kunne inspirere jer til nye smagsoplevelser. I kan finde vores Kiran® Bouillon brochure på vores hjemmeside.