

Besøg vores hjemmeside
på
kiranto.dk



Kiranto Foods A/S
BY Bang & Bonsomer
Rugmarken 40
3520 Farum

Telefon: 44 95 47 42
E-mail: KF@kiranto.dk

Udviklingssamarbejde

Hos Kiranto Foods har vi et stort fokus på udviklingen af nye produkter, som foregår i samarbejde med vore kunder. Det er vigtigt for os at kundens idéer og ønsker på bedste vis opfyldes og at det endelige resultat lever op til forventningerne. Et eksempel kunne være at en kunde ønsker at udvikle nogle nye spændende spegepølser. I samarbejde med kunden vil vi først finde frem til de ønskede smagsretninger og andre for-

hold, der gør sig gældende for de pågældende produkter. Herefter kan vi sammen med kunden udarbejde blandinger til test, baseret på kundens eget råvaregrundlag og udstyr. Vi møder naturligvis gerne op på fabrikken og hjælper med at køre test på de nye produkter. Ved større projekter er det også muligt at afprøve idéer i vores fuldt udstyrede pilot plan i Farum. Kontakt os, så vi kan finde den helt rigtige løsning for jer.

En god recept fra arkivet

Vegetarpølse - BBQ

Recept:

Arcon® T 158-171	7 kg.
Hydreringsvand	5,5 kg.
Rapsolie	10 kg.
Kiran® Blend BBQ	2 kg.
Vand / is	16,5 kg.
Kiran®Green Sausage I	6,5 kg.
Kiran®Green Sausage II	7,5 kg.

- Der mixes indtil en homogen masse er opnået
- Der køres til sidst et par omgange med knivene for at samle farsen
- Stoppes i tarme og koges/røges til kerntemperatur på 75° C.

Arcon® T 158-171 og Kiran®Green Sausage I og II kan købes hos Kiranto Foods.



Kontakt os for at få tilsendt prøver, hvis I er interesseret i at prøve vores produkter af.

Farsfremstilling:

- Hydrer Arcon® T 158-171 med vand 1:3 i 20 minutter
- Vand og Kiran®Green Sausage I køres på lav hastighed i lynhaker, indtil vandet er optaget
- Olie tilsættes langsomt og køres ved høj hastighed, indtil emulgeringen er opnået
- Kiran®Green Sausage II tilsættes og herefter hydreret Arcon® T

I DETTE NUMMER:

Mindre kød 1

Kiran® Green 2

Den manglende brik 3

Udviklingssamarbejde 4

Mindre kød giver nye muligheder

Flere og flere danskere har kødfrie dage i løbet af en uge. En analyse fra Coop Analyse viser at ca. 10 % af danskerne har kødfrie dage mindst halvdelen af ugen i 2019. Det er en stor stigning fra 2010, hvor det kun var 3,9 % af danskerne. Samtidigt lever flere flexitarisk, dvs. lever vegetarisk en eller flere dage om ugen - op imod 23 % af befolkningen, altså næsten én ud af fire danskere.

En anden undersøgelse fra Coop Analyse viser, at der er sket mere end en tredobling af danskernes forbrug af vegi-produkter. Vegivarer er produkter, der ikke indeholder kød, og som i en eller anden grad er forarbejdet. Det kunne f.eks. være linsebøffer, plante-fars og lignende.

I erkendelse af at fødevarerproduktion og især produktion af fødevarer baseret på kød har en indflydelse på CO₂-udslippet og dermed klimaforandringer, tager flere og flere forbrugere stilling til deres indtag af kødprodukter.

Hos Kiranto Foods har vi i længere tid arbejdet med udvikling af produkter med reduceret kødindhold samt vegetarprodukter.

Mange af de nye produkttyper man ser i de forskellige supermarkeder kan produceres på eksisterende produktionsudstyr, hvilket giver rigtig mange virksomheder gode muligheder for at ramme de mange danskere, som har en eller flere kødfrie dage i løbet af en uge. Hos Kiranto Foods har vi selv arbejdet ud fra disse præmisser, så vi kan finde løsninger til alle vore kunder.

Kontakt os endelig, hvis I vil i gang med kødreduceret eller kødfrie produkter eller bare mangler nye varianter i jeres sortiment.



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

Kiran® Green

Kiran® Green er en type blandinger, der har fokus på kødreduceret eller kødfrie produkter og derved en mindre udledning af CO₂ pr. kg. produkt, der produceres. Opskrifterne er baseret på proteiner, grønsager og krydderi- og hjælpestofblandinger. Resultatet er en god og krydret smagsoplevelse, som er et glimrende alternativ til traditionelle pølser, frikadeller, kødboller eller burgerbøf.

Vi har udviklet flere forskellige produkter, men fælles for dem alle er, at de som udgangspunkt kan køres på eksisterende produktionsudstyr, så processen fra idéer og ønsker til et vegetarprodukt nemt kan komme i gang hos jer. Se vores udvalg her:

- Kiran® Green vegetarpølse

En kødfri pølse med god struktur og konsistens, der gør at denne kan bruges som reelt alternativ til f.eks. en grillpølse. Pølsen er baseret på bl.a. vegetabilsk protein og æg, hvilket giver en god struktur samtidigt med, at smagen er krydret og spændende.



- Kiran® Green vegetarpøstj

En cremet og smørbar postej der kan anvendes som alternativ til leverpostej eller paté. Postej er bl.a. baseret på vegetabilsk protein og bages i ovn som en konventionel postej.

- Kiran® Green vegetarnugget

Denne vegetarnugget med smag af kylling har en struktur og smag, der minder om en traditionel kyllingenugget, selvom der ikke findes kyllingefars i produktet. Det hele er baseret på vegetabilsk protein og æg.

- Kiran® Green vegetardelle

En kødfri delle med grov struktur og samtidig en konsistens der minder om en traditionel frikadelle eller kødbolle. Dellen er baseret på vegetabilsk protein, gluten, æg og rapsolie, som giver den rette smag og mundfornemmelse.

- Kiran® Green vegetarburger

En burgerbøf helt uden kød. Med smag af stegt oksekød og tilsat bouillon - for at ramme en god burger oplevelse, helt kødfrit.

- Kiran® Green vegetartopping

En krydret vegetartopping som kan bruges ovenpå pizza. Toppingen er baseret på bl.a. vegetabilsk protein, æg og gluten. Det er også muligt at bruge produktet efter kogning som f.eks. traditionel kebab eller skinke, som kan anvendes i pitabrød eller lignende.

Kiran® Green krydderiblandinger kan naturligvis tilpasses efter jeres behov og ønsker, så vi rammer lige nøjagtigt jeres smagsprofil.

Det kunne f.eks. være en variant med hvidløg, eller en med BBQ, eller noget helt tredje.

Vi kan også hjælpe jer på vej i processen ved at komme med prøveforslag til jer. Tøv derfor ikke med at kontakte os og lad os høre om jeres idéer og ønsker til nye og spændende vegetarproduktet, som vi kan skabe i fællesskab.

Den manglende brik Kiran®

Når man arbejder med konventionelle kødprodukter, oplever man at en stor del af "grundsmagen" kommer fra råvarerne. Når man arbejder med kødreduceret produkter eller vegetarprodukter, kan det være en god idé at kigge på smagsoptimering af produktet. Hvis man arbejder med en normal krydderiblanding til sit flexitar- eller vegetarprodukt, så vil produktet med stor sandsynlighed fremstå mindre smagfuldt og tilfredsstillende. Det skyldes især manglende umami, som giver en god mundfylde og kødsmag. Dette hænger sammen med redueringen eller fjernelsen af kød og fedt i sin opskrift. Umami smager ikke godt i sig selv, men fremhæver andre fødevarers smag og derved føles produktet mere velsmagende og tilfredsstillende.

Smagen af umami skyldes glutaminsyre, en naturligt forekommende aminosyre som er blandt de 20 standard aminosyrer, der indgår i proteiner i levende celler.

Flere forskellige råvarer indeholder naturligt store mængder glutaminsyre som f.eks. ost, tomat, tang, soyasauce, svampe, kød, fisk og skaldyr. Mange producenter vil benytte sig af smagsoptimering i deres flexitar- eller vegetarprodukter som f.eks. gærekstrakt eller bouillon. Kombineret med den rigtige krydderisammensætning, kan disse give den rigtig smag tilbage til produktet - selvom andelen af kød og fedt er reduceret eller helt fjernet.



Bouillon

Hos Kiranto Foods brænder vi for den gode smag. Vi har skabt vores egen produktserie bestående af bouilloner, fonder og sky. Kiran® Bouillon repræsenterer en bred vifte af smagsretninger, der breder sig over fisk og skaldyr, kød, grøntsager, umami, røget og stegt smag.

Herunder er nogle eksempler på vores udvalg fra vores egen produktserie:

- Kiran® Oksebouillon:

Bouillon med meget fyldig smag af kogt oksekød. Anbefales til saucer, suppe samt kød- og farsprodukter.

- Kiran® Kalvebouillon:

En kalvebouillon med intens kogt kalvesmag, med et strejf af laurbærblade og peber. Anbefales til saucer, sous vide og kraftige kødretter.

- Kiran® Hønsbouillon:

En hønsbouillon fremstillet uden gærekstrakter, med en mild og fyldig hønskød smag, som er let krydret. God til lyse supper, saucer og lette kødretter.

- Kiran® Fisk & Skaldyr:

Blød og rund fiske & skaldyr smag med let kryddring. God til supper og retter, hvori fisk og skaldyr indgår.

- Kiran® Grøntsagsbouillon:

Afrundet bouillon med en kogt grøntsags-smag. Anbefales til supper, saucer, fiske- kød- og farsprodukter samt færdigretter.

- Kiran® BIO Grøntsagsbouillon:

En økologisk bouillon med smag af kogte urter. Anbefales til supper, saucer, færdigretter samt kødprodukter. Vi har også økologiske bouilloner med høns- eller oksekød smag.