

FØKUS

#25

MAJ 2021

I DETTE NUMMER:

KIRAN® PRODUKTER	1	KIRAN® BBQ – MOST WANTED	3
MARINERING	2	INGEN GRILL UDEN PØLSER	4
ØKOLOGISKE MARINADER	2	EN GOD RECEPT	4



KIRAN® PRODUKTSERIE

Vi har udviklet vore egne produkter, som vi kalder Kiran®. Vi er stolte af disse produkter, som udmærker sig ved at have en høj smagsmæssig og/eller funktionel værdi for vore kunder. Blandinger kan skræddersys i samarbejde med jer, så den optimale udnyttelse kan opnås i forhold til jeres produkter.

Vores Kiran® Blend er serien af smagsgivende krydderiblandinger fra Kiranto Foods. Smagen er vejen til succes og vi har stor erfaring med sammensætning af smag, til produkter indenfor alle grene af fødevarerindustrien.

Vi bruger de bedste råvarer i kombination med udvalgte krydderiekstrakter, samt hjælpe- og tilsætningsstoffer i de produkter, hvor dette ønskes.

Vi har også udviklet en serie af nye BBQ-varianter, som hedder Kiran® BBQ – Most Wanted. I kan læse mere om vore nye BBQ-varianter senere.

I kan læse mere om vor egen produktserie på vores hjemmeside: www.kiranto.dk

Kiran® Bouillon - Tørboullioner
Kiran® Fos - Fosfatløsninger
Kiran® Cure - Saltlageblandinger
Kiran® Blend - Krydderiblandinger
Kiran® BBQ - BBQ blandinger

Kiran® Gel - Hjælpstofblandinger
Kiran® Pro - Proteinblandinger
Kiran® Clean - Clean label løsninger
Kiran® Coating - Paneringer
Kiran® Extract - Krydderiekstrakter

Kiran® Green - Blandinger til vegetar produkter
Kiran® Karry - Karry varianter

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:

Kiran®
produktserie

Marinering

Økologisk
marinade

Kiran® BBQ
Most Wanted

Pølser

Hawaii Sweet Surf
m/sweet potato

MARINERING AF KØD TIL GRILLEN



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

Flere forbrugere efterspørger produkter, der er lette at grille og 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, som giver kødet den ønskede saftighed og fyldige kødsmag. Typisk tilvækst ligger på 10-15 % alt efter kødtype. 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 grillningen, hvilket giver en bedre tilberedning af kødet. Det er ganske enkelt at overflademarinere kød.

ØKOLOGISKE MARINADER

Kiranto Foods 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 og

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, inden grillning (min. 12 timer). Derved sikres at krydderismagen stadigvæk kan smages i det færdiggrillede produkt.

Vi kan tilbyde et bredt sortiment af marinader som fx:

5 forskellige oliemarinader fra Kiranto Foods:

- Amercian marinade med løg, peber og paprika
- Bombay marinade med ingefær, koriander og karry
- Churrasco marinade med peber, paprika og jalapeno
- Friesland marinade med løg, persille og estragon
- Mexico marinade med paprika, peber, spidskommen og chili

Kontakts os gerne for et katalog med Frutarom's marinader.

krydderurter, økologisk rørsukker, økologisk bouillon med gær ekstrakter og havsalt helt uden E-numre og kunstige tilsætningsstoffer.

Se noget af udvalget her:

VARENAVN	FARVE	SMAGSRETNING
BIO Lime/ingefær	Brun	Ingefær, lime og en smule chili
BIO Bärlauch	Grøn	Ramsløg og hvidløg
BIO Karry	Gul	Karry, koriander og ingefær
BIO Gyros	Gul	Timian, oregano og hvidløg
BIO Lam	Grøn	Peber, rosmarin og oregano
BIO Mediterranean	Rød	Paprika, oregano og hvidløg
BIO Mexico	Orange	Paprika, peber og kommen
BIO Texas	Rød	Paprika, peber og løg

KIRAN® BBQ – MOST WANTED



Vi har udviklet vore egne krydderiblandinger, hvor temaet er American BBQ. Barbecue har været en del af amerikansk kultur og specielt i den sydlige del af USA siden kolonitiden. Nu er barbecue en traditionel spise og har en god evne til at bringe mennesker sammen ved forskellige lejligheder. Svinekød bliver oftest forbundet med barbecue, hvor især spareribs/ribs er meget populært. Okse- og kalvekød er også populært, mens kylling ofte bliver serveret udover.

Med inspiration fra den amerikanske grilltradition, har vi sammensat vores bud på smagen af American BBQ. Blandingerne kan fx anvendes som krydderi i pølser, rub på en steg – eller bland krydderierne med olie og lidt salt og så får man en lækker BBQ marinade. Vores 6 forskellige varianter kan ses her:

American Buffalo – med apple cider 🍷

Hawaii Sweet Surf – med sweet potato 🍷

Oklahoma BBQ Pit – med græskar 🍷🍷

Texas Long Horn – med tranebær 🍷🍷🍷

Kentucky Hot'n Spicy – med chipotle chili 🍷🍷🍷🍷

Mexican Smoking Chili – med jalapeno 🍷🍷🍷🍷

UDVIKLINGSSAMARBEJDE

Hos Kiranto Foods har vi et stort fokus på at udvikle nye produkter, som foregår i samarbejde med den enkelte kunde. Det er vigtigt for os at jeres idéer og ønsker på bedste vis opfyldes og at det endelige resultat lever op til jeres forventninger. 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 forhold, der gør sig gældende.

Herefter kan vi sammen udarbejde blandinger til test, baseret på jeres 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 plant. Kontakt os, så vi kan finde den helt rigtige løsning til jer.



INGEN GRILL UDEN PØLSER



I alle årets måneder produceres der i Danmark store mængder pølser til forbrugerne. Pølsen er stadigvæk en stor del af den danske madtradition. Men når vejret bliver bedre og 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 en sommeraften. Man kan simpelthen ikke grille uden at pølsen også indgår i den samlede grill menu. Samtidig med at pølsen ændrer status, ændres også brugernes villighed til at prøve

noget nyt. Faktisk forventer mange forbrugere, at der kommer nye og 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.

EN GOD RECEPT FRA ARKIVET: HAWAII SWEET SURF M/SWEET PATATO



Recept

Svinekød (10 % fedt)	1,800 kg.
Oksekød (5 % fedt)	0,960 kg.
Snitter (50 % fedt)	3,700 kg.
Is/vand	2,600 kg.
Salt	0,090 kg.
Nitritsalt	0,100 kg.
Kiran-Fos Plus (fosfat, antioxidant, dextrose)	0,060 kg.
Arcon S (sojaprotein)	0,200 kg.
Kartoffelmel	0,200 kg.
Hawaii Sweet Surf (krydderiblanding)	0,290 kg.

Proces

1. Kød, fedt og snitter hakkes gennem 5 mm.
2. Svine- og oksekød fyldes i HH.
3. Kiran-Fos Plus og salt tilsættes
4. ½ af is/vand tilsættes
5. Arcon S tilsættes
6. Resten af is/vand tilsættes
7. Krydderier og kartoffelmel tilsættes
8. Snitter tilsættes
9. Der køres til den ønskede formalingsgrad

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.	