

KIRANTO FOODS A/S

Kiran[®] Green



Inspiration

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk



Bliv klar til nye fødevaretrends med

KIRANTO FOODS A/S

I tråd med det øgede fokus på miljøpåvirkning, sundhed og vegetariske produkter har Kiranto Foods udviklet Kiran® Green – et koncept som omfatter produkter helt uden kød.

Fokus har været at udarbejde velsmagende produkter, der kan produceres på eksisterende udstyr hos vore kunder.

Disse produkter har en mere grøn profil end traditionelle kødprodukter og med et voksende antal vegetarer, veganere og 'flexitarer' i Europa, giver det god mening at udbygge produktsortimentet med denne type produkter.

Kiranto Foods

...lad dig inspirere

KIRANTO FOODS A/S

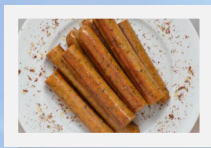
- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

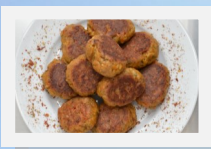
E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk



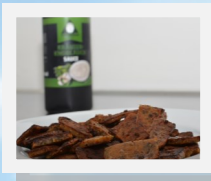
Indholdsfortegnelse



Kiran® **Green** pølser & pålæg.... Side 4-8



Kiran® **Green** Farsprodukter.....Side 9-12



Kiran® **Green** Toppings.....Side 13-14



Kiran® **Green** Smørbar.....Side 15-16

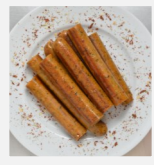
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green pølser & pålæg

Recept: Kiran® Green Sausage

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161110B

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090 Arcon® T 158-171		20,000	4,00
		Hydreringsvand til Arcon T	60,000	12,00
		Rapsolie	100,000	20,00
Vand / is	Vand / is		180,000	36,00
Hjælpestof / krydderi	161110B Kiran® Green Sausage I		65,000	13,00
	161110C Kiran® Green Sausage II		75,000	15,00
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3 i 20 minutter (minimum)

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Sausage I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Sausage II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarne og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green pølser & pålæg

Recept: Kiran® Green Pølse - BBQ

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161110C

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	20,000	4,00
		Hydreringsvand til Arcon T	55,000	11,00
		Rapsolie	100,000	20,00
Grovdøl	161110D	Kiran® Blend BBQ	20,000	4,00
Vand / is		Vand / is	165,000	33,00
Hjælpestof / krydderi	161110B	Kiran® Green Sausage I	65,000	13,00
	161110C	Kiran® Green Sausage II	75,000	15,00
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3 i 20 minutter (minimum)

Vejledende farstremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Sausage I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Sausage II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdøl.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarne og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green pølser & pålæg

Recept: Kiran® Green Pølse - Urtegriller

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161110D

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	20,000	4,00
		Hydreringsvand til Arcon T	55,000	11,00
		Rapsolie	100,000	20,00
Grovdel	161110E	Kiran® Blend Urter	15,500	3,10
Vand / is		Vand / is	169,500	33,90
Hjælpestof / krydderi	161110B	Kiran® Green Sausage I	65,000	13,00
	161110C	Kiran® Green Sausage II	75,000	15,00
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3 i 20 minutter (minimum)

Vejledende forfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Sausage I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Sausage II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarme og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green pølser & pålæg

Recept: Kiran® Green Pålægspølse Paprika

Batchstørrelse: 50,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161107A

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090 Arcon® T 158-171		2,000	4,00
		Hydreringsvand til Arcon T	6,000	12,00
		Olie	10,000	20,00
Grovdelt	60544 Paprikachips rød		1,000	2,00
	60538 Paprikachips, grøn		1,000	2,00
Vand / is		Vand / is	17,500	35,00
Hjælpestof / krydderi	161107A Kiran® Green Pålægspølse I		6,500	13,00
	161107B Kiran® Green Pålægspølse II		6,000	12,00
Total			50,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3

Vejledende forfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Pålægspølse I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Pålægspølse II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdelt.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarne og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green pølser & pålæg

Recept: Kiran® Green Pålægspølse Urter

Batchstørrelse: 50,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161110A

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	1,500	3,00
		Hydreringsvand til Arcon T	4,500	9,00
		Olie	8,000	16,00
Grovdæl	481402060	Kreuterfee	0,500	1,00
	60312	Minced løg, 2-4 mm	2,000	4,00
Vand / is		Vand / is	19,250	38,50
Hjælpestof / krydderi	161107A	Kiran® Green Pålægspølse I	6,500	13,00
	161107B	Kiran® Green Pålægspølse II	7,750	15,50
Total			50,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og **Kiran® Green Pålægspølse I** køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) **Kiran® Green Pålægspølse II** tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdæl.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarne og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.

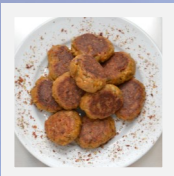
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Farsprodukter

Recept: Kiran® Green Delle - klassisk

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Opskrift nr. R161111B

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer'	20090	Arcon® T 158-171	40,000	8,00
		Hydreringsvand	120,000	24,00
		Olie	100,000	20,00
Vand / is		Vand / is	105,500	21,10
Hjælpestof / krydderi	161111B	Kiran® Green Delle I	42,500	8,50
	161111C	Kiran® Green Delle II	92,000	18,40
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Delle I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Delle II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Farsen stilles på køl indtil udstansning i ønsket form. Steges og nedkøles

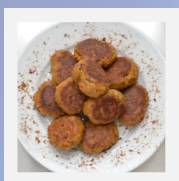
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Farsprodukter

Recept: Kiran® Green Delle - Italiensk

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Opskrift nr. R161111C

Gruppe	Varernr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	35,000	7,00
		Hydreringsvand	105,000	21,00
		Olie	100,000	20,00
Grovdel	161111D	Kiran® Blend Italy	14,000	2,80
Vand / is		Vand / is	111,500	22,30
Hjælpestof / krydderi	161111B	Kiran® Green Delle I	42,500	8,50
	161111C	Kiran® Green Delle II	92,000	18,40
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Delle I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Delle II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og Kiran® Blend Italy.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Farsen stilles på køl indtil udstansning i ønsket form. Steges og nedkøles

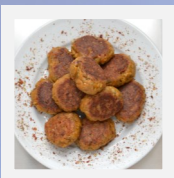
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Farsprodukter

Recept: Kiran® Green Burger

Batchstørrelse: 200,00 kg.

Udbytte: 90 %

Opskrift nr. R161122A %

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	26,000	13,00
		Hydreringsvand	54,000	27,00
	44300	Karamelfarve E150D	0,360	0,18
		Olie	30,000	15,00
Vand / is		Vand / is	42,640	21,32
Hjælpestof / krydderi	161122A	Kiran® Green Burger I	16,000	8,00
	161122B	Kiran® Green Burger II	31,000	15,50
Total			200,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Karamelfarve blandes op i hydreringsvandet
Hydrer Arcon T 158-171 med hydreringsvandet

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Burger I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Burger II tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Farsen stilles på køl indtil udstansning i ønsket form. Steges og nedkøles

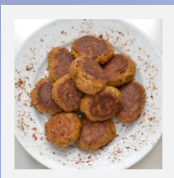
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Farsprodukter

Recept: Kiran® Green Nugget - BBQ

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Opskrift nr. R161123A %

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer'	20090	Arcon® T 158-171	45,000	9,00
		Hydreringsvand	135,000	27,00
		Olie	75,000	15,00
Grovdel	161110D	Kiran® Blend BBQ	20,000	4,00
Vand / is		Vand / is	95,500	19,10
Hjælpestof / krydderi	161123A	Kiran® Green Chicken I	56,000	11,20
	161123B	Kiran® Green Chicken II	73,500	14,70
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand, hydreret Arcon® T og Kiran® Green Chicken I blandes i mixer / HH indtil vand er optaget.
- 2) Olie tilsættes langsomt og der blandes indtil olien er optaget og massen har en mat overflade.
- 3) Kiran® Green Chicken II og evt. grovdelt tilsættes.
- 4) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 5) Farsen stilles på køl indtil udstansning i ønsket form. Paneres, steges og nedkøles

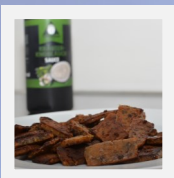
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Topping

Recept: Kiran® Green Topping - Kebab

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 95 %

Recept. Nr. R161124A

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	25,000	5,00
		Hydreringsvand til Arcon T	70,000	14,00
		Olie	80,000	16,00
	44300	Karamelfarve E150D	1,000	0,20
Vand / is		Vand / is	186,500	37,30
Hjælpestof / krydderi	161124A	Kiran® Green Topping I	62,500	12,50
	161124B	Kiran® Green Topping II - Kebab	75,000	15,00
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Karamelfarve blandes op i hydreringsvandet
Hydrer Arcon T 158-171 med hydreringsvandet

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Topping I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Topping II - Kebab tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i farne og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.
- 8) Dices i ønsket størrelse og opbevares på køl / frost.

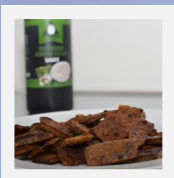
KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Topping

Recept: Kiran® Green Topping - Chorizo Style

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 95 %

Recept. Nr. R170428A

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	25,000	5,00
		Hydreringsvand til Arcon T	70,000	14,00
		Olie	80,000	16,00
Vand / is		Vand / is	187,500	37,50
Hjælpestof / krydderi	161124A	Kiran® Green Topping I	62,500	12,50
	170428A	Kiran® Green Topping II - Chorizo Style	75,000	15,00
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Karamelfarve blandes op i hydreringsvandet

Hydrer Arcon T 158-171 med hydreringsvandet

Vejledende farsfremstilling

- 1) Vand og Kiran® Green Topping I køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) Kiran® Green Topping II - Chorizo Style tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdel.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarme og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.
- 8) Dices i ønsket størrelse og opbevares på køl / frost.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Smørbar

Recept: Kiran® Green Smørbar - Finthakket

Batchstørrelse: 200,00 kg

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161111A

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg	Procent
		Olie	40,000	20,00
Ingrediens	20060	Arcon® S	16,000	8,00
Vand / is		Vand	116,400	58,20
Hjælpestof / krydderi	161111A	Kiran® Green Smørbar	27,600	13,80
Total			200,00	100,00

Vejledende forfremstilling

- 1) Vand og Arcon® S tilsættes i HH. Der køres på langsom hastighed indtil alt vand er optaget.
- 2) Når massen er klistret tilsættes olien langsomt til HH.
- 3) Der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået.
- 4) Kiran® Green Smørbar tilsættes ved langsom hastighed. Der køres indtil ingredienserne er fordelt
- 5) Farsen kommes i bægre og bages i ovnen til 75° C i kernen.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk





Kiran® Green Smørbar

Recept: Kiran® Green Smørbar - Grov

Batchstørrelse: 200,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161111D

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Grovdel	20090	Arcon® T 158-171	10,000	5,00
		Hydreringsvand til Arcon T	30,000	15,00
	44300	Karamelfarve E150D	0,040	0,02
Fedt / olie		Olie	40,000	20,00
Ingrediens	20060	Arcon® S	12,000	6,00
Vand / is		Vand / is	80,360	40,18
Hjælpestof / krydderi	161111A	Kiran® Green Smørbar	27,600	13,80
Total			200,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Karamelfarve blandes op i hydreringsvandet

Hydrer Arcon T 158-171 med hydreringsvandet

Vejledende farstremstilling

- 1) Vand og Arcon® S tilsættes i HH. Der køres på langsom hastighed indtil alt vand er optaget.
- 2) Når massen er klistret tilsættes olien langsomt til HH.
- 3) Der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået.
- 4) Grovdel tilsættes og der køres til granulatet er fordelt - gerne ved høj hastighed.
- 5) Kiran® Green Smørbar tilsættes ved langsom hastighed. Der køres indtil ingredienserne er fordelt.
- 6) Farsen kommes i bægre og bages i ovnen til 75° C i kernen.

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk



Dette var et udvalg af Kiran[®] Green produkter udviklet til et mere grønt og omskifteligt marked.

Vi står naturligvis til rådighed med masser af alternative løsninger til skræddersyede produkter til netop Jeres produktion.

Lad os sammen sætte et grønt aftryk

KIRANTO FOODS A/S

KIRANTO FOODS A/S

- en velkrydret blanding af viden og kvalitet

Rugmarken 40 • 3520 Farum • Tlf. 4495 4742 • Fax 4495 8674

E-mail: kf@kiranto.dk • Hjemmeside: www.kiranto.dk

