

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

## Udviklingsamarbejde

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 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 forhold, der gør sig gældende.

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 plant i Farum. Kontakt os, så vi kan finde den helt rigtige løsning til jer.

## En god recept fra arkivet

### Vinterpølse

#### Recept:

Oksekød	12 kg.
Svinekød	30 kg.
Snitter	30 kg.
Arcon® S	2 kg.
- (Funktionelt sojaprotein)	
Is/vand	25 kg.
Salt/nitritsalt	2 kg.
Kiran® Fos Plus	
- (Fosfat, antioxidant, dextrose)	
Frankfurter blanding	0,6 kg.
Chipotle chili	0,1 kg.
Tomat chips	0,5 kg.

#### Farsfremstilling:

- 1) Råvarerne hakkes gennem 3 mm.
- 2) Hydrer Arcon® S med halvdelen af is/vand i lynhakker
- 3) Okse- og svinekød fyldes i lynhakker
- 4) Kiran® Fos Plus, salt og 1/4 is/vand tilsættes
- 5) Ved en farstemperatur på ca. 6

°C, tilsættes resten af is/vand og krydderier

6) Ved en farstemperatur på ca. 10 °C tilsættes snitterne

7) Der køres til den ønskede findeling, hvorefter tomat chips blandes i

#### Varmebehandling og nedkøling:

Tørring v/70°C	25 min.
Røgning v/70°C	25 min.
Varmebehandling v/80°C	15 min.
Nedkøling (m/vand)	15 min.
Opbevaring v/5°C	



## I DETTE NUMMER:

Krydderier 1

Krydderi-  
blandinger 2

Krydderieks-  
trakter og  
økologi 3

Udviklings-  
samarbejde 4

## Krydderier

Krydderier anvendes til at give produkter smag og duft, samt i nogle tilfælde bidrage til et interessant og appetitvækkende udseende. Forbrugeren kommer i "kontakt" med krydderier ved dels at købe færdige levnedsmidler, og dels ved at købe rene krydderier til brug i hjemmet ved madlavning.

Et stort forbrug af det totale krydderiforbrug ligger i kødindustrien, som efterspørger de bedste kvaliteter, mens den almindelige forbruger i detailhandlen har et mere afslappet eller manglende kendskab til kvalitet af krydderier. For industrien er det væsentligt, at færdigvarerne ikke varierer i smag fra produktion til produktion, uanset om man producerer produkter med en kraftig smag eller uden væsentlig krydderismag. Ideelt set skal krydderierne ikke nødvendigvis dominere færdigvaren, men snarere understøtte og fremhæve produktets smag, således at smagsoplevelsen bliver optimal.

Udgangspunktet for en god krydderi kvalitet, er udvælgelsen blandt de tilgængelige krydderier på markedet. Krydderier er naturprodukter, hvor udseende og kvalitet kan variere fra sted til sted og fra sæson til sæson, med en stor afhængighed af de vækst- og høstbetingelser, som vejret giver.

Det er op til leverandøren af krydderier og krydderiblandinger, at sikre et ensartet produkt med høj kvalitet ved at købe råvarerne de rigtige steder. Hvis smagen af krydderi ikke lever op til forventningerne, kan man ikke altid bare øge doseringen, idet der i de mindre gode produkter oftest mangler nogle af de flygtige aromastoffer.



### 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

## Krydderiblandinger

Hos Kiranto Foods indviede vi vores produktionsfaciliteter i 2008 og rykkede dermed et stort skridt i den retning, som vi ønsker, skal kendetegne os, nemlig at være leveringssikre, fleksible og dynamiske i vort samarbejde med vore kunder.

Ved indretningen af produktionsområdet er der lagt vægt på fleksibilitet og hygiejne. Sidstnævnte har stor betydning med de krav, der i dag stilles til eksempelvis kontrol af allergener.

Det unikke system, hvor vi kan fylde, blande og pakke direkte fra flere forskellige blandebeholdere, giver os den maksimale fleksibilitet og gode hygiejne, som vi ønsker. Luften i vores produktionslokaler er kontrolleret, så fugtigheden altid er lav. Det minimerer risikoen for at ingredienser optager fugt fra luften. Derved øges sikkerheden for, at der ikke opstår problemer med holdbarheden på de færdige krydderiblandinger og at de ikke klumper sammen.



Vi kan derfor i samarbejde med vore kunder, udvikle nye krydderiblandinger, som er kundetilpasset i batchklar poser. Vores krydderiblandinger tilpasses efter jeres behov og ønsker, så vi rammer lige nøjagtigt jeres ønskede smagsprofil.

Vi er også lagerførende for vore kunder. Derfor kan vi levere jeres krydderier og krydderiblandinger fra dag til dag.

## Krydderiekstrakter

Naturkrydderier af god kvalitet giver en rigtig god smag, der udmærker sig ved at have krydderiets fulde smagsprofil og giver en smagsoplevelse, der er optimal fyldig og ikke flader hurtigt ud.

Flere vælger dog at bruge krydderiekstrakter af forskellige årsager, selvom der kan være forskel af sensorisk kvalitet. Nogle af disse årsager kan være:

- **Procesteknik:**

Anvendelse i saltlager eller andre flydende medier kan kræve at smagsdelen er vandopløselig. Her kan den eneste mulighed være anvendelse af krydderiekstrakter.

- **Bakteriologi:**

Da krydderiekstrakterne har et meget lavt bakterietal, kan anvendelsen være at fortrække i nogle produkter. Hvis et krydderi ikke kan fremskaffes i en sundhedsmæssig acceptabel kvalitet, kan krydderiekstrakter anvendes som en nødløsning.

- **Økonomi:**

Krydderiekstrakter er også billigere end naturkrydderi, hvilket også får flere til at vælge denne løsning.



## Økologi

Økologien er i stadig vækst. Danskerne er et af de folkefærd i Europa, der bruger flest penge på økologiske varer, og det økologiske forbrug stiger år for år. Danmark er det land i verden hvor økologien har den største markedsandel i detailhandlen, og forbrugerne efterspørger flere og nye spændende varianter.

Flere producenter opfordres fra mange sider til at vælge den økologiske vej, og hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med brug af økologiske ingredienser.

Vi har et stort udvalg af f.eks. krydderier, krydderiblandinger og meget mere. Vi kan bl.a. tilbyde:

- **Krydderier:**

Vi har et komplet sortiment af økologiske krydderier, tørrede grøntsager og krydderurter, der alle er af høj kvalitet. Desuden har vi færdige krydderiblandinger til bl.a. pølser, spegepølser, fisk og meget andet.

- **Krydderiblandinger:**

Vi har vore egne produktionsfaciliteter, hvor vi kan fylde, blande og pakke jeres krydderiblandinger, som vi har udarbejdet i fællesskab.

- **Marinader:**

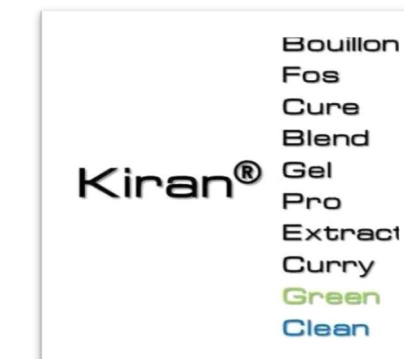
Vi har et bredt udvalg af økologiske marinader, som er perfekte til bøffer, spareribs, fisk, kylling eller andet som skal have et strejf af marinade. Perfekt til grill- og panderetter og klar til brug.

Ovenstående er blot en lille del af det sortiment af økologiske produkter, som Kiranto Foods kan tilbyde.



## Kiran®

Vi har udviklet vore egne produkter, som vi kalder Kiran®. Vi er stolte af vore egne produkter, som udmærker sig ved at have en høj funktionel og/eller smagsmæssig 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 vores serie af smagsgivende krydderiblandinger. 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 karry varianter, som vi kalder **Kiran® Curry**. Karry er et blandingskrydderi, der typisk består af 10-20 forskellige krydderier. Sammensætningen kan variere og det er ikke ualmindeligt at familier i karryens hjemland Indien, har en unik karry. Vi har udviklet 5 karry varianter, som alle har et moderne twist. F.eks. **Kiran® Curry Green** med jalapeno og kaffir lime eller **Kiran® Curry BBQ** med chipotle chili og citron.

I kan læse mere om vores egen produktserie på vores hjemmeside: [www.kiranto.dk](http://www.kiranto.dk)