

# FØKUS PÅ



## Gærekstrakter

Gærekstrakter fremstilles ud fra gærsvampe og har et højt indhold af glutamat. Flere forskellige råvarer indeholder naturlig glutaminsyre, som fx ost, tomat, tang, kød og svampe. Gærekstrakter produceres med meget specifikke og nuancerede smagsretninger. Derved giver det mulighed for at opbygge den rigtige og fyldige smag i forædlede fødevarer som fx supper, saucer samt kød- og fjerkræes produkter.

Gærekstrakter er den vandopløselig del af nedbrudte gærceller. Sammensætning af gærekstrakt er primært aminosyrer, peptider, kulhydrater og nukleotider. De gærekstrakter Kiranto Foods har i sortiment er alle produceret ud fra enten bagegær eller ølgær. Afhængig af sammensætningen i gærekstrakter, kan det bidrage med forskellige smagsoplevelser.

### GRUNDSMAG:

Når man bygger en smag op i et produkt, er det vigtigt at man har et godt fundament at bygge på. Vi vil gerne have en god basis smag, som man derefter kan bygge videre på. Grundsmagen kan komme fra kød, fedt, salt og/eller hjælpestoffer. Dog kan denne grundsmag være lidt flad at bygge videre på, og man kan derfor anvende gærekstrakter til at gøre den bredere og dybere. På dette trin er det typisk kød eller krydret, og/eller salt smag man anvender.

### SPECIFIK SMAG:

Den specifikke smagsretning kommer ofte fra krydderier. Hvis krydderiblandingen er af god kvalitet, er dette ofte nok. Nyttækning og nye smagsretninger inden for krydderier har en naturlig begrænsning. Ønsker man fx at give sine produkter en ny smagsnuance, ligger der store muligheder inden for gærekstrakter. Stegt kyllinge- eller kogt oksekødssmag er fx nogle af de smagsretninger, man kan anvende til at optimere sine kødprodukter.

Vi har mange forskellige typer gærekstrakter, som Kiranto Foods kan tilbyde. Kontakt os for at få et indblik i hvordan, vi kan hjælpe med kundetilpassede løsninger til jeres virksomhed.