

Fokus på

Farsprodukter uden gluten og æg



I klassiske farsprodukter som frikadeller og medister bruges der ofte hjælpestoffer som mel og æg. Men med et stigende fokus på allergenfri produkter giver netop disse 2 hjælpestoffer ofte udfordringer for producenterne.

Der er større krav fra myndigheder og kunder, og derudover er det sværere at få en ordenligt stegeskorpe på frikadeller uden brug af mel og æg.



Vi kan nu tilbyde 2 færdige løsninger til farsprodukter uden gluten og æg. Fælles for begge løsninger er, at der kun skal tilsættes hakket kød og vand for at opnå et perfekt slutresultat med sprød, jævn stegeskorpe og saftig kerne!

Varenummer 408/34 "Frikadellen/Hackbraten RMP" giver en utrolig smagfuld frikadelle. Nænsom krydret med bl.a. løg og purløg og med rustikt udseende giver denne blanding nyt liv til netop jeres farsprodukter.

100 kg hakket kød blandes med 20 l vand og 14 kg "Frikadelleblanding"

Varenummer 408/35 "Delitop RMP" er helt uden E-numre og allergener. Raffineret smag med noter af bl.a. paprika, muskatnød og ingefær betyder, at denne blanding vil få netop jeres farsprodukter til at skille sig ud fra mængden.

100 kg hakket kød blandes med 20 l vand og 13 kg "Delitop RMP"



Disse kan kombineres med et utal af krydderiblandinger, som vil give produkterne en helt ny dimension. F.eks. krydderurter, jalapeno eller pizzakrydderier.

Kontakt os for at få yderligere information omkring disse blandinger og de muligheder, de giver netop jeres virksomhed.

KIRANTO FOODS A/S
Rugmarken 40, 3520 Farum
Thomas Lyk
Telefon. +45 21301313
E-mail: tl@kiranto.dk