

Fokus på

Kiran® Clean

I tråd med det øgede fokus på allergener, clean label og gennemsigtighed har Kiranto Foods udviklet **Kiran® Clean** – et koncept som omfatter en række nye produkter indenfor kategorierne rå, kogte og røgede pølser, injicerede produkter, postejer og hakkede produkter som f.eks. frikadeller og farsbrød. Fælles for disse produkter er at de ikke indeholder E-numre eller allergener, og derfor kan indgå i et clean label sortiment. Hos Kiranto Foods er efterspørgslen på clean label stigende og derfor kan vi tilbyde vores viden og erfaring samt **Kiran® Clean** konceptet til jer.

Til højre ses et forslag til opskrift på en grillpølse, som giver en saftig pølse med et godt bid i.

Kiran® Clean krydderiblanding kan naturligvis tilpasses alt efter hvilken smagsprofil og udseende man ønsker i sin færdigvare. Det kunne f.eks. være en variant med hvidløg eller barbecue, krydderurter eller noget helt andet, som I mener passer perfekt til jeres pølser.

Kontakt os for mere information om **Kiran® Clean** produkter og de muligheder der findes indenfor clean label produktion. Det kan godt lade sig gøre at lave clean label produkter med den helt rigtige produktkvalitet, og vi hjælper gerne med vores viden eller inspiration til jeres næste produkter.

Gruppe	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	Svinekød	22,500	45,00
	Snitter u/svær	15,000	30,00
Vand / is	Vand / is	8,400	16,80
Krydderier m.m.	Vakuumsalt	0,850	1,70
	Kiran® Clean Raw	3,250	6,50
Total		50,00	100,00

