

Kiranto Foods - Udviklingssamarbejde

Hos Kiranto Foods har vi stort fokus på at udvikling af nye produkter foregår i samarbejde med vore kunder. Det er vigtigt for os at kundens ønsker på bedste vis opfyldes og at det endelige resultat lever op til kundes forventninger.

Et eksempel kunne være at en kunde ønsker at udvikle nogle nye spændende spegepølsetyper. I samarbejde med kunden vil vi først finde frem til de ønskede smagsretninger og andre forhold, der gør sig gældende for de pågældende produkter. 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 ideer i vores fuldt udstyrede pilot plant.

Lad os tage en snak om netop jeres projekt - så finder vi den helt rigtige løsning sammen med jer.

Kiranto Foods har et 100 m² stort udviklingscenter med nedkølet produktionslokale, køle- og fryserum. Det er muligt at fremstille alle former for saltede, kogte, røgede og tørrede levnedsmidler.

Kiranto Foods

...lad dig inspirere

