

Besøg vores webside  
kiranto.dk



Følg os på **LinkedIn**

Kiranto Foods A/S  
Rugmarken 40  
3520 Farum

Telefon 4495 4742  
Fax: 4495 8674  
E-mail: KF@kiranto.dk

## Ingen grill uden pølser



I alle årets måneder produceres der i Danmark store mængder pølser til forbrugerne. Pølsen er til stadsighed en stor del af den danske madtradition. Men når grillsæsonen sætter ind, ændrer pølsens status sig markant. Fra at være en let løsning på middagsbordet eller i pølsevognen til at være en nødvendighed på grillen. Man kan simpelthen ikke grille uden at pølsen også indgår i den samlede grill menu. Samtidig med at pølsen ændrer status, ændres også forbrugernes villighed til at prøve nye tiltag. Faktisk så forventer mange forbrugere, at der kommer nye spændende varianter fra de danske producenter. Dette afspejler sig i det udvalg, man ser i køledisken i sommermånederne.

Hos Kiranto Foods har vi ekspertisen indenfor produktudvikling af grillpølser, og hjælper gerne med forslag til opskrifter og med udvikling af jeres grillsortiment

### En god recept fra arkivet Grillpølser Hot 'n sweet

#### Recept

Oksekød (<10 % fedt)	12 kg.
Svinekød (<10 % fedt)	31 kg.
Snitter (50 % fedt)	30 kg.
20060 Arcon S (Funktionelt soyaprotein)	2 kg.
Is/vand	25 kg.
Salt/nitritsalt	2,0 kg.
60126 Kiran-fos Plus (Fosfat, antioxidant, dextrose)	0,6 kg.
226876 Frankfurter (krydderiblanding)	0,5 kg.
55075 Chipotle chili	0,5 kg.
31703 Brun farin, tør	1,0 kg.

#### Proces

- Råvarene hakkes gennem 3 mm.
- 1) Arcon S køres op med halvdelen af is/vand i hurtig hakkeren.
- 2) Svine- og oksekødet fyldes i HH.
- 3) Kiran-fos Plus, salt/nitritsalt og 1/4 is/vand tilsættes.
- 4) Ved en farstemperatur på ca. 6°C tilsættes resten af is/vand, krydderier og farin.
- 5) Der køres til en farstemperatur på ca. 10°C, hvorefter snitterne tilsættes.
- 6) Der køres til den ønskede findeling

#### Tarme

Den færdige fars fyldes i tarme kaliber 30/32 mm

#### Varmebehandling

Tørring v/70°C	25 min.
Røgning v/70°C	25 min.
Varmebehandling v/80°C	15 min.
Køling (rindende vand)	15 min.
Opbevares ved <5°C.	



#### I DETTE NUMMER:

Deco Quick®	1
Marinering	2
Økologiske marinader	2
Mindre kød	3
Bitec® Starter B	3
Kiran® produktgrupper	3
Ingen grill uden pølser	4

## DECO QUICK®

DECO QUICK® er en spændende måde at give specialiteter et flot udseende og en helt fantastisk smag. Kun de bedste og mest rene krydderier anvendes til Wiberg DECO QUICK® hvilket sikrer det perfekte resultat hver gang.

Grundtanken bag er at undgå ekstra arbejdsgange i produktionen og sikre ensartede og



perfekte resultater hver gang.

Der findes mange forskellige varianter af DECO QUICK®. Tarme med krydderier kan bl.a. bruges i spegepølsepålag og ved produktion af pålæg som kogt skinke og

andre farsprodukter. Krydderierne fås også i ark, som kan bruges direkte ovenpå helmuskelprodukter eller i forme til skinke-, kylling- eller okseprodukter.

Med et stort udvalg af krydderier og muligheden for at få lavet specialprodukter, så er der åbnet for helt nye muligheder hos alle, der producerer specialiteter.

## FSSC 22000 certificering

Det er en glæde for os at kunne informere vores kunder og leverandører, om at Kiranto Foods er blevet FSSC 22000 certificeret.



## KIRANTO FOODS A/S

### 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.

#### PUNKTER AF SÆRLIG INTERESSE:

*Deco Quick giver perfekt resultat*

*Kiranto Foods er blevet FSSC certificeret*

*Stort udvalg af økologiske marinader*

*Bitec starter B, giver hurtig fermentering og mild smag*

*Kiran sortiment vokser konstant*

*Hot 'n Sweet grillpølse. Ny spændende smag til grillpølser*

## Marinering af kød til Grillen

Vi kender det vist alle. Marinering er noget man gør 2 min. før kødet lægges på grillen – og efter grilning er der ikke meget krydderismag tilbage.

Flere og flere forbrugere efterspørger produkter, der er lette at grille - produkter der er klar til at komme direkte på grillen. Det betyder at udbuddet af marinerede kødprodukter, er vokset støt de senere år.

Et godt grillprodukt skal efter endt tilberedning på grillen være saftigt, og have en god kraftig kød-smag kombineret med en fyldig kryddersmag. Dette opnås f.eks. ved, at kombinere en god oliemarinade med en dybdemarinering af kødet.

Dybdemarinering foregår ved injektion af kødbouillonlage (vand, Kiran-bouillon), som giver kødet

den ønskede saftighed og fyldige kødsmag. Typisk tilvækst ligger på 10-15 % alt efter kødtype.

Overflademarineringen kan foregå med tørmarinader, oliemarinader eller vandmarinader, alt efter hvilke egenskaber man søger.

Til grillprodukter er der flere fordele ved at vælge oliemarinader, bl.a. vil olien øge temperaturen på overfladen ved selve grilningen, hvilket giver en bedre tilberedning af kødet. Det er ganske enkelt at overflademarinere kød. Der er blot 2 ting man skal huske, for at marineringen bliver vellykket:

1. Hele overfladen skal dækkes af marinade.

2. Marinaden skal have tid til at trække ind i kødet inden grilning (min. 12 timer). Derved sikres at krydderismagen også er tilbage i det færdiggrillede produkt.

Vi kan tilbyde et bredt sortiment af marinader bl.a. Gewürzmüller's store sortiment af oliemarinader. F.eks.

- **Jalapeno:** chili, jalapeno, paprika, løg, hvidløg
- **Arkansas:** paprika, peber, løg, hvidløg
- **Mango/chili:** mango, chili, hvidløg, peber
- **Mexico:** hvidløg, spidskommen, peber, løg, chili

Kontakt os gerne for katalog med Gewürzmüller's marinader.



## Økologiske marinader

Kiranto Foods A/S kan tilbyde et stort udvalg af økologiske oliemarinader. Marinaderne kan anvendes til marinering af økologisk produkter og Clean Label produkter. De er produceret af økologisk olie, økologiske krydderier/krydderurter,

økologisk rørsukker, økologisk bouillon med gærekstrakter og havsalt helt uden E-numre og kunstige tilsætningsstoffer.

Varenavn	Farve	Smagsretning
Bio Steak Star	Rød brun	Løg, paprika, oregano, selleri, kommen, koriander, hvidløg, peber
Bio Spare Ribs	Intens rød	Paprika, peber, løg, chili, hvidløg, oregano, kommen
Bio Sommer	Gul	Løg, paprika, peber, gurkemeje, hvidløg
Bio Mexico	Rød	Paprika, løg, peber, hvidløg, oregano, kommen
Bio Mediterran	Gulbrun	Tomat, oregano, paprika, timian, rosmarin, ingefær, selleri
Bio Gyros	Rød	Timian, oregano, paprika, hvidløg, peber
Bio Bärlauch	Grøn	Løg, hvidløg, ramsløg, peber, gulerod, persille, gurkemeje, muskatblomme, selleri
Bio Afrikansk	Brunlig	Karry, rørsukker, kanel, timian, chili, citron, nellike, selleri, sennepsfrø, fenikel, kardemomme, anisfrø, basilikum, spidskommen
Bio Fjerkræ	Glansrød	Paprika, løg, karry, krydderurter, selleri
Bio Lam	Grønbrun	Peber, koriander, løg, krydderurter

## Mindre kød - mindre smag!!!

Når man arbejder med produktoptimering ud fra erstatning af kød med grøntsager eller andre ingredienser, kan det være en god ide at kigge på en smagsoptimering af produktet.

Kød og fedt er i sig selv meget smagsgivende ingredienser. Når andelen af kød og fedt i en opskrift reduceres kan dette medføre et dyk i den samlede smagsoplevelse med mindre, der tilføres smag i anden form. Dette kunne være savoury smag og umami i form af gærekstrakter eller bouillon. De skal kombineres med den helt rigtige krydderisammensætning, der kan give den rigtige smag tilbage til produktet, selvom andelen af kød og fedt er sæn-

ket markant. Og i flere tilfælde kan det faktisk være med til at løfte produktet i forhold til referencen.

Hos Kiranto Foods har vi stor erfaring med smagsoptimering og hjælper gerne med forslag til jeres smagsoptimeringer.



## Bitec® starter B

Med Bitec starter B "Fast & Mild" er mulighederne blevet endnu flere.

### 5 fakta om Bitec Starter B

- Hurtig fermenterende
- Mild aroma
- Hæmmer vækst af Listeria
- Kan anvendes i de fleste typer spegepølser og pepperoni
- Stabiliserer produktet, også i holdbarhedsperioden

Alle Bitec starterkulturer er frysetørret, hvilket giver en meget stabil holdbarhed og let anvendelige.

Valg af starterkultur afhænger af produktionsforhold, produkttype og hvilke karakteristika man ønsker i sine produkter. Kontakt os og hør om hvilke fordele, I kan opnå med Bitec starterkulturer.



## Kiran® produktgrupper

Kiran® dækker over Kiranto Foods egne varer. Når man køber et Kiran® produkt er det udviklet af Kiranto Foods og vi garanterer for kvalitet af produktet.

Sortimentet udvides konstant og vi har i dag et bredt Kiran® sortiment.



**Kiran® Bouillon** - Tørboullioner

**Kiran® Fos** - Fosfatløsninger

**Kiran® Cure** - Saltlageblandinger

**Kiran® Blend** - Krydderiblandinger

**Kiran® Gel** - Hjælpstøfblandinger

**Kiran® Pro** - Proteinblandinger

**Kiran® Clean** - Clean label løsninger

**Kiran® Coating** - Paneringer

**Kiran® Extract** - Krydderiekstrakter

**Kiran® Green** - Blandinger til vegetar produkter

**Kiran® Karry** - Karry varianter

**Kiran® Spice** - Krydderier