

Dairy Fruit Newsletter

Your dedicated partner in development



DAIRY
FRUIT

THE NATURAL INGREDIENT

April 2011

Creme Fraiche og Årets kok i Sverige

Trends indenfor fødevarer bliver mange gange født ude på de rigtigt gode restauranter. Der arbejder tidens bedste kokke med at skabe gastronomiske oplevelser for deres gæster. Det er ildsjæle som i den grad brænder for at

I Sverige har Arla Foods A/S gennem en årrække skabt bro mellem dette gastronomiske univers og deres produktion af fødevarer. I forbindelse med udviklingen af nye smage til deres cremefraiche produkter startede de i 2006 et samarbejde med vinderen af konkurrencen årets kok®.

Dairy Fruit, eller en anden leverandør af flydende krydderiblandinger, indgår derefter i færdigudviklingen af produktet.

Varianter som er blevet lanceret:

2007 Æble, Dild, Karry
(Peter J Skogström)

2008 Karl Johan, Timian, Citron
(Tommy Myllimäki)

2009 Æble, Peberrod
(Tom Sjöstedt)

2010 Gedeost, Honning, Rosmarin
(Victor Wester)



Karin Farinder (Product Manager Arla Köket®) siger det på denne måde: ". Vores opgave til kokken er at hente inspiration fra restaurations miljøet og de trends som er der, men også at finde noget som forbrugeren kan genkende. Vi vil gerne tilbyde noget som forbrugeren ikke opfatter som værende helt enkelt at lave selv og samtidig føles luksuriøst og spændende."

skabe de mest optimale smagsoplevelser gennem viden om råvarerne og håndværk. Nye tilberedningsteknikker kommer til og gamle bliver holdt ved lige eller tilmed genopdaget.



2011 Dild, Eddike, Sort peber
(Gustav Trädgårdh)

Fløde, Chokolade & Jordbær.

Hos Dairy Fruit er vi selvfølgelig eksperter i at fremstille frugtberedninger, men vi kan faktisk også tilbyde mange andre smagsvarianter i det søde køkken. Vi kan f.eks tilbyde beredninger med chokolade og toffee.

Man kan servere den med kager, tærter, vafler, pandekager, frugtsalat, osv. Kun fantasien sætter grænser.

Fløden laves indtil videre i 2 varianter:

Som et eksempel herpå har vi netop afsluttet udviklingsarbejdet, sammen med Arla Food A/S, omkring et spændende nyt produkt på det Svenske marked.

Chokolade & Jordbær.

Arla Köket® smaksatt vispgrädde

Smagstilsat fløde er et meget convenient produkt som forbrugeren bare skal piske til den ønskede konsistens og tilsætte. Det giver en flødeskum med en fin afbalanceret smag og et dekorativt udseende.



Dairy Fruit Newsletter

Your dedicated partner in development



DAIRY
FRUIT

THE NATURAL INGREDIENT

April 2011

Dairy Fruit er klar til Stevia

Hos Dairy Fruit har vi gennem de sidste par år lavet en række forsøg med Stevia. Vi har testet på hvilken måde den bidrager med sødme i forskellige typer applikationer.

Vi opfatter Stevia som et seriøst alternativ til syntetiske sødemidler. Som andre sukkeralternativer, har den sin egen smagsprofil og det skal man være opmærksom på i udviklingen.

Vi har derfor vurderet en række forskellige doseringsgrader og er klar til implementere Stevia, i både eksisterende produkter og nye udviklingsprojekter, så den optimale sødeevne og smag opnås.

Med andre ord, når EU godkender Stevia som sødemiddel, står Dairy Fruit klar til at yde vores kunder fuld service.



FAKTA BOKS

- Planten er 1 meter høj og det er bladene man anvender.
- Stammer fra Sydamerika.
- Stevia er selve planten. Sorten som anvendes hedder Rebaudioside.
- Det aktive stof hedder Steviol Glycosides.
- Det søder ca. 300 gange mere end sukker og er kaloriefri.
- Er godkendt i USA og forventes godkendt i EU
- Se mere om Stevia her:
- www.videnskab.dk/emne/stevia

Forår & god kommunikation :-)



Med foråret kommer der nye ting til! Vi vil hermed gerne informere om, at et nyt telefonsystem nu er implementeret hos Dairy Fruit.

Det betyder at vi ikke længere har fastnettelefoner. Derfor bedes I fremover benytte følgende numre:

Indkøb:

John Mogensen

+45 4020 7370

Marlene Toft

+45 2511 0883

Torsten Rasmussen

+45 4113 4996

Salg og administration:

Jens G. Møller

+45 2363 9388

Crispin Gell

+45 2294 2828

Michelle Gibson

+44 7814 633 313

Tine Hansen

+45 6312 7214

Karina Jensen

+45 6312 7215

Keld Hjort

+45 6312 7218

Frida Christensen

+45 6312 7235

Dorthe Rahbek

+45 6312 7243

Produktudvikling:

Søren Navne

+45 4161 7019

Lisbeth Aaby Andersen

+45 2227 9899

Berit Johansen

+45 6312 7209

Alex Toft Nielsen

+45 6312 7284

Louise Nørgaard

+45 6312 7210

Katrine R. Iwersen

+45 6312 7211

Kvalitet og laboratorie:

Mogens Hede Jensen

+45 2099 7205

Betina Lundgren Gamholdt

+45 4113 4991

Margit Lund Jensen

+45 25 47 11 68

Vort hovednummer

+45 6613 1370

kan naturligvis også stadig benyttes.

Med venlig hilsen

DAIRY FRUIT A/S