



Ris à la mande med kirsebær sauce

Hos Dairy Fruit producerer vi hvert år meget kirsebær sauce op til jul. Grunden til dette er, at vi i Danmark har en tradition for



at spise Ris à la mande til dessert, serveret med en lun kirsebær sauce til.

På trods af sit franskklingende navn er ris à la mande helt igennem dansk. Desserten blev opfundet i slutningen af 1800-tallet, hvor den var en eksklusiv grød med impoterede ris, sødmælk, smør, sukker og kanel.

Opskrift på Ris à la mande

6 pers.
130 g grødris
1 l sødmælk
1 vanillestang
75 g sukker
1 knsp salt
75-100 g smuttede mandler
4 dl piskefløde

Skyl risene og kom den i en gryde.
Tilsæt mælk, vaniljekorn, sukker og salt
Kog grøden forsigtigt i ca. 20 min til den tykner. Rør rundt

hele tiden.

Lad risengrøden køle helt af.

Hak mandlerne groft.

Pisk fløden og vend den forsigtigt rundt i risengrøden sammen med mandlerne.

server den med en lun kirsebær-sauce

Er tiden knap kan man selvfølgelig også købe Ris à la mande færdig.

Arla har en forrygende udgave og kirsebærsaucen er produceret af Dairy Fruit. Se mere på www.arla.dk



Yang Mei (Yumberry)

Hos Dairy Fruit følger vi hele tiden med i hvilke mere ukendte frugter og bær som kunne have et potenti-ale i nye produkter. Smagen er selvfølgelig helt afgørende i vurderingen af dette, men også udseende, tilgængelighed og andre parametre har indfly-delse.

Vi er derfor glade for nu at kunne tilbyde produkter med en spændende frugt fra Kina.

Frugten hedder Yang Mei, men bliver i daglig tale kaldt "Yumberry"



Yang mei er en kugleformet rød frugt med blødt frugtkød og en hård sten i midten. Det har en unik smag, der har nuancer af

mange røde frugter som trane-bær, kirsebær og granatæble. Frugten vokser på træer mellem 2 og 10 meter høje. De bliver høstet i hånden i sæsonen som

er i juni. Yang Mei er blevet indtaget i Kina i over 5.000 år nu. Yang Mei er desuden en vigtig del af traditionel kinesisk medi-cin.



"YANG MEI"

Dairy Fruit Newsletter

Your dedicated partner in development



DAIRY
FRUIT

THE NATURAL INGREDIENT

Yoggi Squeeze

I samarbejde med Dairy Fruit har Arla udviklet og netop lanceret et spændende nyt yoghurt koncept med frugt.

Arla Yoggi® squeeze er et nyt produkt, som introducerer en helt ny måde at spise frugtyoghurt: Du skal blot skrue låget af og "squeeze" (klemme) produktet.

Yoghurten er en ny og anderledes "on the go"-snack, som hverken kræver ske eller tallerken - man skal blot dreje på skruelåget og klemme på emballagen for at nyde den. Yoghurten har en lidt tykkere konsistens end andre yoghurtprodukter, hvilket gør den nem at håndtere. Yoghurten indeholder små frugtstykker.

Yoggi Squeeze med jordbær og vanilje



Yoggi Squeeze med mango og ananas



Om Dairy Fruit

Moderne forbrugere kræver konstant nye smagsoplevelser. Som følge heraf har produkterne ofte en forholdsvis kort levetid på butikshylderne. Hvis du vil vinde kampen om hyldepladsen, skal der derfor konstant nye varer og nye varianter på markedet. Det gælder om at vide, hvad forbrugere vil have, før de selv gør. Vi har fingeren på pulsen og kan omsætte traditioner og trends til levnedsmidler. Det stiller ikke bare krav til den gode smag og den indbydende synsoplevelse, men bestemt også til produkternes sundhedsappeal.

Særligt på markedet for friske fødevarer spiller livsstilsprodukter en stor rolle. Derfor udvikler vi sammen med vores kunder hele koncepter inden for f.eks. velvære, økologi, light, kvalitet, convenience/functional food og fair trade.

I den moderne markedsføring af disse produkter spiller historiefortælling en større og større rolle. Vi hjælper dig med at finde de gode historier og om-

sætte dem til nye og spændende produkter.

I et udviklingsmiljø er det vigtigt, at man tør vove sig ud i utraditionelle løsninger. Derfor lægger vi op til dialog, bevægelse og mobilitet. Nye ideer skal kunne opstå, og der skal være mulighed for at føre dem ud i livet øjeblikkeligt.

Dairy Fruit er Nordeuropas førende leverandør af aseptiske smagstilsætninger og smagsoplevelser til fødevarerindustrien.

Vi leverer smagen til mere end 700 færdigvarer inkl. de største brands på markederne.

Dairy Fruit A/S består af tre forretningsområder: Fruit Preps, Liquid Spice Mix og lønproduktion. Kompetence og kvalitet er nøgleord i den aseptiske produktion, tilsvarende er innovation og kreativitet vores styrke i produktudviklingen.

Fruit Preps og Liquid Spice Mix produceres både konventionelt og økologisk.

Jeg ønsker alle en glædelig jul et godt nytår!

Jens G. Møller, CEO

