



Oppsummering fra Mat & Emballasjemessen 2017:

Innovasjon på tradisjonelle produkter

I diskene på standen vår hadde vi ca. 50 forskjellige produkter som besøkende kunne se og smake på. Noen av produktene hadde vi laget av tradisjon og bare fordi vi liker dem så godt. ABC på messe uten den tyske frokostpølsa Weisswurst er utenkelig. Polsk Krakauer ble også presentert fordi den smaker så godt av mange nordeuropeiske krydder; karve, sennep og merian er tydelige i smaksbildet. Salsiccia er herlig italiensk, smakfull og saftig.

Vi hadde flere produkter laget uten tilsetningsstoffer. Frankfurter med flott farge uten bruk av nitrittsalt, speket Pur Porc Snack med riktig farge og smak uten nitrittsalt og antioksidanter med e-nummer. Vi hadde kokte skinker, braisert svinenakke, Pragerskinke og for ikke å glemme en nydelig Porchetta. Vår ferskeste kollega i markedsavdelingen Tom Emil fikk som første oppdrag på prøvekjøkkenet å krydre denne italienske spesialiteten, - og det ble skikkelig vellykket!! Vårt største produkt var også i år en «monstermortadella»; Mortadella con Pistacchio. Enheten veide ca 30 kg og slikt vekker oppsikt.

Vi hadde tatt med vårt nye klimaskap fra prøvekjøkkenet. Der hadde vi hengt inn hjemmelaget spekesnacks med tradisjon fra flere land: Cacciatore fra Italia, Pur Porc fra Frankrike, Kaminwurst fra Østerrike, Peppersnack etter tysk tradisjon + flere. I kjølediskene hadde vi spekekjøtt etter tradisjon fra Mellom- og Søreuropa; fra den magreste Lachsschinken fra Tyskland, til skikkelig fet Lardo fra Italia. Vi hadde Coppa, Pancetta, Schwarzwälder-schinken, Karrespeck og Schinkenspeck. Og selvfølgelig spekepølser i lange baner; Sucuk, Spianata, Salami Milano, Cabanossi, Käsewurst, Rohpolnische og Salami-praliner – for å nevne noen få.....

Men vi hadde ikke bare kjøttprodukter; Rune og Svein hadde laget Lakseburger, vi hadde frikadeller med grønnsaker (tørkede grønnsaker for bedre mattrygghet) og gravet laks i to smaksvarianter; begge med forbedret mattrygghet da vi hadde brukt en startkultur med bakteriosinproduserende melkesyrebakterier. Disse dreper Listeria Monocytogenes – og det kan jo være til god hjelp for enkelte?

Sist, men ikke minst skal nevnes at vi hadde et godt utvalg av vegetar og veganprodukter. I disken hadde vi frankfurter, bratwurst, weisswurst og flere typer «servelat-analoger» med forskjellige smaks-tilsetninger. Vi hadde også en veganburger med 30 % grønnsaker som vi presenterte for smakelystne. Alt i alt en «kjøttforretning» med et utvalg vi står inne for, og skulle det friste og prøve noen av våre produkter, er selvfølgelig resepter tilgjengelig.

Emballasje:

Under årets messe ønsket vi i ABC å synliggjøre vår emballasjesatsing ytterligere. I ABCs "emballasjehjørne" vistest flere av de produktene vi har og i vår portefølje finner du bl.a. flere posetyper, stive underfilmer, fleksible underfilmer, overbaner - trykte og utrykte, samt skinfilmer.

Nytt av året var trykte skin overfilmer, som vi også viste frem!

ABC samarbeider med flere store emballasjeprodusenter, som Klöckner Pentaplast, Lietpak og Flexopack. Vi viste også frem prøver av våre interleavers, pads samt hyssing og nett som vi har i vår portefølje.

Ingredienser

På messa hadde vi laget prøver på pålegg og pølser med forskjellige ingredienser.

Trenden er å erstatte E-nummer med andre ingredienser, som kan ha en tilnærmet lik effekt.

Vi laget en wienerpølse som vi erstattet melkeprotein med potetprotein 1:1, dette ga et bra bitt og et godt sluttresultat.

Det ble også vist frem flere forskjellige produkter uten nitritt (E-250) som var røde og fine, dette var i Porccetaen og den kokte/røykte nakken. Her er det produkter fra Prosur som brukes for å få farge, skal deklarerer som gjærekstrakt.

J. Rettenmaier & Söhne leverer flere forskjellige typer fiber som brukes for stabilisering og forming av farseprodukter. Vivapur er en serie med forskjellige blandinger til kjøtt, fisk og vegetar, som gir bra formbarhet, tekstur, lavere svinn og saftighet.

For å sikre en god holdbarhet har vår leverandør Corbion Purac flere alternativer (uten E-nummer), avhengig av om sluttproduktet skal selges rått eller kokt. Verdad N6 i pulverform brukes i en rekke produkter for å hemme vekst av bakterier og forlenge holdbarheten. Verdad F41 i rå produkter gir bedre holdbarhet og holder fargen lenger. Begge disse produktene deklarerer som eddik.

Tarmer

På messen viste vi også frem Collagentarm SCC-B til stekepølser, som er et godt alternativ til svinetarm og fåretarm. Fordelen med collagentarm er at det ikke er forarbeid med tarmen, den gir konstant kaliber hele tiden, og er også gunstig i pris i forhold til fåretarm. Pølsene snittes og stekes i tørr panne eller grilles, tarmen gir en fin knekk i ferdig produkt.