


Danish Crown
PROFESSIONAL

KOMBI Hak

KØD & GRØNT,
SMAGFULDT
FORENET.



Q & A



Hvad er KOMBI Hak?

KOMBI Hak er en nem måde at reducere oksekødsforbruget med et produkt der indeholder 50% dansk oksekød og 50% rodfrugter, rehydreret ærteprotein og fermenteret løg.



KOMBI Hak opfører sig i høj grad som hakket oksekød og er derfor meget nemt at anvende som erstatning for almindeligt hakket oksekød.

Hvordan er KOMBI Hak pakket?

KOMBI Hak er pakket i vacuum med 3 kg pr pakke og leveres som kølevare med 10 dages holdbarhed fra produktionsdato.

Kan KOMBI Hak fryses?

KOMBI Hak kan fryses og optøs uden problemer. Konsistensen forbliver god og smuldrer ikke efter optøning. Indfrysning har dermed ingen betydning for smag og kvalitet.

Hvad kan KOMBI Hak bruges til?

KOMBI Hak kan anvendes til alle de retter, du normalt laver med hakket oksekød.

Grundet sin unikke konsistens, kan KOMBI Hak både formes og steges f.eks. som kødboller, burgerbøffer eller hakkebøffer, men er selvfølgelig også helt oplagt i retter som bolognese, lasagne og andre favoritter.

Er KOMBI Hak krydret?

Nej, KOMBI Hak er neutralt i sin smag for at kunne anvendes så bredt som muligt i alverdens retter.

Hvordan er konsistensen på KOMBI Hak?

Blandingen ligner i høj grad almindeligt hakket oksekød i konsistens og steegegenskaber, hvilket gør det nemt at skifte til KOMBI Hak og dermed halvere mængden af oksekød uden større ændringer i opskrifter og tilberedningsmetode.

Hvilke ingredienser indgår i KOMBI Hak?

KOMBI Hak indeholder hakket dansk oksekød, gulerødder og pastinak, rehydreret ærteprotein, som er protein udvundet af gule flækærter samt fermenteret løg.

Produktet indeholder ingen allergener.



Hakket oksekød med rodfrugter, rehydreret ærteprotein og fermenteret løg

Nettovægt: 3000 g

Ingredienser: Hakket oksekød 50%, rehydreret ærteprotein 25%, rodfrugter (pastinak, gulerod) 20%, fermenteret løg 5%

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	676 kJ/162 kcal
Fedt	9,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	2,5 g
- heraf sukkerarter	0,8 g
Protein	16 g
Salt	1,3 g

Hvorfor er der ærteprotein i KOMBI Hak?

Proteinet er udvundet fra tørrede flækærter, som udblødes inden det tilsættes i KOMBI Hak.

Ærteproteinet giver en tekstur, der minder om kødprotein og derfor bevares kødets egenskaber og struktur i høj grad i KOMBI Hak, selvom kødmængden er halveret.

Hvad gør fermenteret løg ved produktet?

Fermenteret løg bidrager med umami smag i KOMBI Hak og giver dermed dybde og fylde i smagen, hvorfor kødsmagen stadig er fremtrædende trods halvering af kødmængden.

Er kødet altid dansk?

Ja, KOMBI Hak er altid baseret på dansk oksekød.



Er de øvrige ingredienser danske?

Nej, det er desværre pt. ikke muligt at skaffe alle råvarer med dansk oprindelse, men alle ingredienser er af europæisk oprindelse.

Hvor meget fedt er der i KOMBI Hak?

Fedtindholdet er ca. 9,6 g pr. 100 g KOMBI Hak, og kødråvaren indeholder 16-20% fedt. Idet der er tilsat grøntsager, er den samlede fedtprocent derfor under 10 g fedt pr. 100 g

Hvor meget protein er der i KOMBI Hak?

Proteinindholdet i KOMBI Hak er på ca. 16 g/100 g KOMBI Hak, da der dels er et naturligt proteinindhold i kødet og dels bidrager ærteprotein til det samlede høje proteinindhold.

Findes der økologisk KOMBI Hak?

KOMBI Hak findes endnu ikke i en økologisk variant, da ikke alle ingredienserne findes økologisk. Men der arbejdes på at udvikle økologisk KOMBI Hak.



OKSEKØD

50/50

GRØNT*

Hvilke typer retter kan KOMBI Hak bruges til?

Alt, hvad du normalt bruger hakket oksekød til – KOMBI Hak er neutralt i sin smag og kun tilsat fermneteret løg for at understøtte kødets egen umamismag, og kan derfor smagssættes i alle ønskede retninger med både krydderier, urter og andet.

Hvordan opfører KOMBI Hak sig når det steges?

KOMBI Hak kan steges og bruner rigtig fint. Kødet karamelliserer på samme måde som almindeligt hakket oksekød, så det får en fin stegeskorpe.

KOMBI Hak "koger" ikke på panden, og det er normalt svært at opnå med blandingsprodukter, hvor man ofte mister kødets egenskaber, fordi grøntsagerne bidrager med ekstra vand, men i KOMBI Hak er kødets tilberedningsegenskaber og stegeevne bevaret.

Svinder det mere end almindeligt kød?

Nej – tværtimod! Tests viser, at KOMBI Hak svinder mindre end almindeligt hakket oksekød under tilberedning, hvilket skyldes at ærteproteinet er med til at holde på kødsaft og dermed smag og saftighed.

Også ved genopvarmning er dette en fordel – både for svind og spisekvalitet.



Hvad med smagen?

KOMBI Hak er ikke krydret i en bestemt retning, og kan derfor smagssættes præcist som det ønskes. Der er heller ikke tilsat salt eller peber for at give maximal fleksibilitet. .

Kan KOMBI Hak formes til bøffer og kødboller?

KOMBI Hak har en konsistens der gør, at det uden problemer kan formes til både bøffer og røres til en fars f.eks. til kødboller. Det flyder ikke ud, selvom der er mange grøntsager i, og kødet bliver heller ikke grynet eller tørt.

Varmholdning og genopvarmning?

Saftigheden i kødet bevares hvis der f.eks. er tale om en hakkebøf, der skal varmholdes.

Mange kommer kartoffel i hakkebøffer netop for at bevare saftigheden, og ærteprotein har samme fordel, idet der opnås en god effekt hvor kødsaften i højere grad bevares i kødet.

Også ved genopvarmning bevares saftigheden i KOMBI Hak pga. ærteproteinets effekt.



Hvor kan jeg bestille KOMBI Hak?

KOMBI Hak kan bestilles hos din
foodservicegrossist.

Danish Crown varenummer: 69984525

Læs mere på
www.danishcrownprofessional.com



Danish Crown
PROFESSIONAL