



## SKØNHED KOMMER INDEFRA!

Oplevelsen af en ost starter ofte med det visuelle. Som forbruger ser vi osten i detailhandlen og forføres af farver, form og indpakning. Nydelsen af osten folder sig imidlertid først helt ud, når vi smager på den og fornemmer konsistens og fylde. Forudsætningen for forbrugerens nydelse er ostemejeriernes solide håndværk, som er baseret på både mangeårige traditioner og topmoderne teknologier.

### Co-creation

I godt og vel 100 år har Procudan arbejdet tæt sammen med danske mejerier med sigte på at skabe værdi. I de senere år er kompetencen omkring osteproduktion udvidet gennem et partnerskab med CSK Food Enrichment fra Holland. CSK har også mere end 100

års erfaring blot med den hollandske mejeriindustri, hvortil der udvikles og produceres ingredienser.

Morten K. Andreasen, Markedsdirektør hos Procudan, fremhæver styrkerne i samarbejdet: "CSK er en niche-virksomhed, der er særdeles stærk i forbindelse med de halvhårde og hårde oste samt

yoghurt. De har samme filosofi som vi, nemlig et benhårdt fokus på kundens behov og eventuelle koncepter. Når kunden så at sige åbner døren for, at vi sammen kan udvikle ostene - vi kalder det co-creation - kan vi for alvor skabe resultater sammen!"

### Flavour Wheel™

Et konkret eksempel på udvikling af oste tager udgangspunkt i CSK's Flavour Wheel™-koncept. Bent K. Vogensen, der er Kundechef hos Procudan, har et indgående kendskab til implementering af smagsvarianter: "Udgangspunktet er et udvalg af modningskulturer, der kan føjes til ostemælk med henblik på at opnå en specifik smagsprofil. Det giver mejerierne mulighed for at eksperimentere med forskellige smagsvarianter af oste. Dermed bliver løsningen mere skræddersyet og giver mulighed for en differentieret position på detailmarkedet." CSK har skabt en række unikke idéer til at berige smagen af oste, herunder en gårdmejeri-specifik smag, der kan tilsættes til et produkt for at skabe en håndværksmæssig autentisk ost. Andre varianter omfatter søde, stærkt gærede, noter af alkohol og kombinationer af disse. Kulturer fra Flavour Wheel™ kan anvendes i flere ostetyper såsom Gouda, Maasdam, Emmentaler, Cheddar, lokal bondegårdsost eller overflademodnet ost. Forbrugerne kan allerede nu finde spændende eksempler på oste i markedet såsom parmesan med sød smag, en frugttagtig note i en Gouda-kvalitetsost samt en sød og nøddeagtig smag med en krydret note i en Maasdam-ost.

### Biokonservering

Bent K. Vogensen peger også på biokonservering, der indenfor de seneste par år er blevet stadig vigtigere for fødevarerindustrien. E-numre og tilsætningsstoffer kan reduceres yderligere, hvilket er i tråd med tendensen indenfor ren mærkning. Samarbejdet med CSK og konceptet Dairy Safe™ giver adgang til et specifikt sortiment af bio-beskyttende kulturer, som giver en naturlig konservering af ost. Produktlanceringer inden for dette koncept giver en naturlig merværdi og henvender sig til sundheds- og helse-

problemstillinger hos forbrugere, der foretrækker naturlige og økologiske fødevarer. Disse Dairy Safe™ kulturer er almindeligt anvendte som alternativer til nitrat eller lysozym til at beskytte ost mod senpustning. Fordelene omfatter naturlig konservering uden tilsætningsstoffer, god smag og ydeevne i forhold til konsistens og nedsat risiko for produktionstab. Denne løsning er omkostningseffektiv, let at anvende og egnet til alle typer mælk.

”Vi er glade for at have en partner som CSK Food Enrichment, der kan sit håndværk, og som konstant tænker på kundens behov for at skabe skønne oste til forbrugerne. Det er helt i tråd med Procudans mission om at skabe værdi og unikke løsninger til fødevarerindustrien i Skandinavien,” slutter Morten K. Andreasen. ■

**Konceptet Dairy Safe™ er et sortiment af bio-beskyttende kulturer til naturlig konservering af ost. Oste indeholdende disse kulturer henvender sig bl.a. til den økologiske forbruger.**



## ENGAGEREDE KOMPETENTE TILGÆNGELIGE

Vores erfarne eksperter engagerer sig altid 100% i en opgave og leverer gennemarbejdede og effektive membranløsninger til mejeriindustrien.

DSS, A Tetra Pak Company  
Tlf. +45 8720 0840 • Hotline +45 7070 1661  
info@dss.eu  
www.dss.eu • www.tetrapak.com

