



INGREDIENSER

4,000 kg Økologisk oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Økologisk svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Økologisk Svinespæk

0,330 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,010 kg Rowu Ferm Fermento

10.34 kg

ØKO SPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0296

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød kommes i lynhakkeren og lynes sammen med Rowu Ferm Fermento og Øko Rowunit Westfalenlob ned til 4-5 mm. Det frosne rygspæk tilsættes og lynes ned til 2-3 mm. Saltet tilsættes ved de sidste par omgange. Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes straks i valgfri røgbar tarm kaliber 55.

Modning/rygning

Tid (timer)@@@Temperatur (°C)@@@Relativ fugtighed%
 (RF)@@@Rygning18@@@20@@@96@@@18@@@22@@@92@@@0,5@@@20@@@
 @@@Rygning24@@@22@@@88@@@0,5@@@20@@@
 @@@Rygning24@@@18@@@80@@@**@@@ @@@ @@@ @@@ @@@ @@@**Pølserne
 modnes/ryges, til der er opnået et svind på min. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter
 stopning. Pølsen er derefter klar til salg. Ovenstående skema skal ses som vejledende og
 varierer fra kunde til kunde.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt. Økologisk svinekød 59%, økologisk oksekød 48%, økologisk svinerygspæk 12%, salt, dextrose*, krydderier* (peber, ingefær, koriander, hvidløg), starterkultur.* Fra certificeret økologisk produktion, AT-BIO-402-Control EU / non-EUAgriculture

