

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse  
u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.636 kg**ØLPINDE****Opskriftnr: 13-0232****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Lammetarme 22/24.

**Modning**

Modnes 24 timer i kølerum eller forkølerum.

**Ryging**

Ryges natten over ved max. 20°C eller til den ønskede farve er opnået.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 50 g, oksekød 40 g, spæk 24 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).

