

**INGREDIENSER**

3,800 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,700 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,150 kg Debreziner, Zigeunersalami,
Paprikapølse, Kabanossy

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

10.42 kg**BRUNCH PØLSE****Opskriftnr: 27-0313****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt salt, og 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes snitterne, Debreziner, Zigeunersalami, Paprikapølse, Kabanossy og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og til den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

Tørring

Ved 55°C i ca. 25 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 20 min. eller til den ønskede farve og smag er opnået.

Kogning

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% på det færdige produkt.

Svinekød 50%, svinekødssnitter 28%, vand, salt, krydderier (paprika, peber, chili, kommen, koriander, hvidløg), hydrolyseret vegetabilsk protein, dextrose, stabilisator (E 451), coated citronsyre (E 330, palmeolie) antioxidant (E 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.