

**INGREDIENSER**

3,500 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

1,000 kg Ost, revet

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Chili, Frø Knust

0,030 kg Profrisk EU

11.03 kg**CHILI CHEESE GRILLER****Opskriftnr: 27-0373****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 saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563 og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Revet ost og Chili, knust, hot tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 45°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur 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% af det færdige produkt.

Svinekød 36%, svinekødssnitter 27%, vand, OST 10%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (chili, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.