

**INGREDIENSER**

4,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

1,500 kg Rygspek u/svær

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)

0,050 kg Sennep, Gul, Hel

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

---

10.736 kg**DANNEBROG SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0160****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Rowu GDL til Westfalenlob, Rolactin og Rowu-Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

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

Saltet, Romglut og Sennepskorn tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C

**Stopning**

Farsen stoppes straks i røgbar tarm kaliber 60.

**Modning/rygning**

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 57 g, oksekød 51 g, spek 5 g, salt, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, krydderier (SENNEPSFRØ, peber, koriander, ingefær), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), vand, krydderiekstrakter, original Jamaica rom, stabilisatorer (E 413, E 414), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

