

**INGREDIENSER**

3,500 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Krydderiblanding Italiensk
Finocchio

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

10.08 kg**FRANKFURTER MED FENNIKEL****Opskriftnr: 27-0394****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 Nitritsalt, 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.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Krydderiblanding Italiensk Finocchio tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden 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 40%, svinekødssnitter 30%, vand, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, salt, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme, fennikel, persille, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), krydderiekstrakter, antioxidanter (E 331, E316, E 300), konserveringsmidler (E 250, E 262). I naturtarm.