

**INGREDIENSER**

3,500 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

1,200 kg Havarti, ost

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,750 kg Mozzarella, revet

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

11.9 kg**FRANKFURTER MED OST****Opskriftnr: 27-0375****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 og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Osten tilsættes ved de sidste par omgange og der lynes/mixes til det er 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 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% af det færdige produkt.

Svinekød 34%, svinekødssnitter 25%, vand, OST 18%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.