

**INGREDIENSER**

6,500 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,500 kg Isvand

1,000 kg Mozzarella, revet

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,300 kg Dekora®Marilet Kryddersennep

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

11.28 kg**FRANKFURTER MED SENNEP OG MOZZARELLA****Opskriftnr: 27-0334****Fremstilling**

Svinekød hakkes igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Ca. halvdelen af svinekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563 og 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes det resterende svinekød og isvand, samt Profrisk EU.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Dekora Marilet Kryddersennep og revet mozzarella tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

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 62%, vand, MOZZARELLA OST 10%, marinade 3%, (rapsolie (delvis hærde), SENNEP, salt, krydderier (gurkemeje, paprika, persille, oregano, SELLERI), gærekstrakt, sukker, eddike, krydderiekstrakter), kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.