

**INGREDIENSER**

4,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

2,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

0,250 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu GDL til Salami m/hvidløg

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

10.57 kg**FRANSK HVIDLØGSSALAMI****Opskriftnr: 13-0002****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med Rowu GDL til Salami m/hvidløg ned til ca. 3-4 mm.

Derefter kommer det frosne svinekød og spæk i, hvorefter det lynes ned til 2-4 mm.

Saltet kommer i ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Oskuda Textil, kal. 60/40, wabben nettryk blå/hvid/rød (T76052).

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 væggtab 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: Oksekød 51 g, svinekød 36 g, spæk 27 g, salt, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (hvidløg, peber, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

