

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Rygspek u/svær

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Dekora Middelhavskrydderi Antisaft

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.756 kg**FRANSK INSPIRERET SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0222****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spek iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet og Dekora Middelhavskrydderi Antisaft, tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm kal. 40.

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 56 g, oksekød 45 g, spek 12 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (koriander, hvidløg, peber, chili, ingefær, paprika, løg, basilikum, persille), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

