

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Bacon i tern u/brusk, u/svær
2,000 kg Isvand
2,000 kg Snitter u/svær
0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse
0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,080 kg Nitritsalt (DK40011)
0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)
0,030 kg Dekora Provence (I53511)
0,030 kg Profrisk EU

10.39 kg

FRANSK URTEPØLSE**Opskriftnr: 27-0402****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.

Svinekødet kommes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange.

Herefter tilsættes Lynprofi FC 7, alt saltet og isvandet tilsættes gradvist.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU, Thüringer Stege- & Grillpølse og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Dekora Provence og bacon i tern lynes i ved de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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 52%, bacon 21%, vand, svinekødssnitter 11%, salt, krydderier (rosmarin, timian, basilikum, peber, merian, koriander, muskat, chili, paprika), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330, E 331, E 300, E 316), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.