

**INGREDIENSER**

14,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

4,500 kg Isvand

3,000 kg Kartoffler (kogte/kolde)

1,500 kg Snitter u/svær

0,220 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,220 kg Nitritsalt (DK40011)

0,170 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,150 kg Wienerpølse Frankfurter Delikatesse

23.76 kg**FEDTREDUCERET WIENERPØLSE****Opskriftnr: 27-0135****Fremstilling**

Snitterne hakkes på 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og fyldes i lynhakkeren.

Tilsæt saltet og Lynprofi FC7.

Isvandet tilsættes gradvist.

Tilsæt de kogte/kolde kartofler og krydderierne.

Tilsæt de hakkede snitter og lyn indtil en ensartet masse er opstået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

Tørring

Ca. 25 min. ved 60°C.

Ryging

Ca. 30 min. ved 70°C eller til den ønskede 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.

Tilberedning

Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 10-12 min.

Er ligeledes velegnet til grill.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 71%, kartofler, vand, salt, krydderier (SENNEP, peber, muskat, ingefær, paprika), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), rom, krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturarm.