



FRANSK HVIDLØGSGRILLER

Opskriftnr: 27-0113

Fremstilling

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven. 1 ps. (975 g) Fransk Hvidløgsgriber FB, granuleret hvidløg og isvand tilsættes og farsen æltes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

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% på det færdige produkt.
Svinekød 71%, vand, salt, ærtefibre, krydderier (paprika, løg, chili, hvidløg, SELLER), modificeret kartoffelstivelse (E 1412), dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.

INGREDIENSER

10,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

0,975 kg Fransk Hvidløgsgriber FB

0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

15.995 kg