

**INGREDIENSER**

9,000 kg Oksekød (8-12% fedt)
7,000 kg Svinekød (8-12% fedt)
4,000 kg Rygspek u/svær
1,600 kg Feta Ost i tern
0,460 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,400 kg Rowu®GDL til Salami m/hvidløg
0,300 kg Rolactin (I42220)
0,200 kg Nitritsalt (DK40011)
0,200 kg Tomater, soltørrede
0,060 kg Hvidløgsflager 10 mm.
0,012 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

23.232 kg

GRÆSK SPEGEPØLSE**Opskriftnr: 13-0227****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød kommes op i lynhakkeren sammen med Rowu GDL til Salami m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob og lynes ned til ca. 3-4 mm.

Derefter kommes det frosne spek og Rolactin, i og der lynes til en findeling på 2-4 mm.

Salt, feta ost i tern, soltørrede tomater og Hvidløgsflager køres med de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes i valgfri Røgbar tarm, kaliber 45 eller anden valgfri røgbar tarm.

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 47 g, svinekød 46 g, spek 12 g, FETA OST 8 g, salt 3,4 g, MÆLKESUKKER, soltørrede tomater, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (hvidløg, peber, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

