

**INGREDIENSER**

6,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

2,000 kg Isvand

2,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

0,340 kg Grillpølse Frækkert FB

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

---

10.44 kg**GRILLPØLSE FRÆKKERT****Opskriftnr: 27-0064****Fremstilling**

Okse- og svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven, hvorefter alt saltet samt Grillpølse Frækkert FB tilsættes.

Isvandet tilsættes gradvist.

Blandes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

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

**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 62%, oksekød 21%, vand, salt, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (chili, koriander, merian, muskatblomme, peber), stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt. I naturtarm.