



## GRILLPØLSE MED EMMENTALER OG HVIDLØG/ROSMARIN

Opskriftnr: 27-0274

### INGREDIENSER

3,500 kg Svinekød (8-10% fedt)  
 3,000 kg Snitter u/svær  
 2,500 kg Isvand  
 0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563  
 0,500 kg Emmentaler  
 0,100 kg Dekora® Hvidløg/Rosmarin (G82190)  
 0,090 kg Nitritsalt (DK40011)  
 0,030 kg Profrisk EU

---

10.57 kg

### Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

,Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Dekora Hvidløg/Rosmarin og emmentaler i små tern mixes i, til det er jævnt fordelt i massen.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

### Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

### Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. 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.

### Ingredienser:

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

Svinekød 45%, svinekødssnitter 21%, vand, EMMENTALER 5 g, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg, peber, løg, muskat, kardemomme), salt, dextrose, rapsolie, stabilisator (E 451), antioxidant (E 331, E 300, E 316), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.