

**INGREDIENSER**

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,100 kg Dekora®Mexico Rød

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Profihvid FC 7

---

10.35 kg**GROV MEXICANSK GRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0345****Fremstilling**

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Profihvid FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk og Dekora Mexico Rød samt det resterende isvand.

Der lynes/mixes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

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

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Rygning**

Ved 70°C 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 84%, vand, salt, krydderier (paprika, løg, hvidløg, spidskommen, chili), gærekstrakt, krydderiekstrakt, antioxidant (E 330), dextrose, stabilisator (E 451), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.