

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)  
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)  
2,000 kg Rygspek u/svær  
0,300 kg RFB Middelhavs Spegepølse  
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,050 kg Peber, Sort, Hel  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.686 kg

**GROV MIDDELHAVSSPEGE PØLSE MED PEBER****Opskriftnr: 13-0374****Fremstilling**

Svinekød og rygspek skæres i mindre stykker og indfryses hver for sig.

Det ferske oksekød hakkes på 8 mm hulskive og stilles på køl.

Det frosne svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter RFB Middelhavs Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob tilsættes og der lynes ned til 8-10 mm.

Det frosne spek tilsættes og det hele lynes ned til 6-8 mm.

Saltet, Peber, sort, hel og det hakkede oksekød tilsættes og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm kal. 55.

**Modning/rygning**

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning/modning ca. 4 døgn ved 18-22 °C. Intensiv røg 6-8 timer til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning ved 18-22 °C til et svind på 20-25% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning. Når dette er opnået er pølsen klar til salg.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 22,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 60 g, oksekød 48 g, spek, salt, krydderier (peber, paprika), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, aroma, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). Tørret og røget.

