



GROV SPEGEPØLSE - HVIDLØG/ROSMARIN

Opskriftnr: 11-0029

Fremstilling

Kød og spæk skæres i mindre stykker og skalfrysnes.

Det skalfrosne kød og spæk hakkes igennem 8 mm hulskiven.

Herefter æltes kødet med de øvrige ingredienser.

Æltes grundigt sammen enten med hånden eller i en røremaskine.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Massen stoppes i røgbar tarm. Kan også stoppes i oksebundender. Snøres og hænges op.

Modning/rygning

Modning: Ved 10-15°C i 24 timer.

Røg: Ved 18-20°C.

Lufttørres: Ved 15-18°C i 4-5 uger før salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Skinkekød 65 g, oksekød 36 g, spæk, salt, krydderier (hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg), rapsolie, surhedsregulerendemiddel (E 575), dextrose, antioxidant (E 300), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

5,500 kg Skinkekød, skært

3,000 kg Oksekød, hakket (8-12% fedt)

1,500 kg Spæk u/svær

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Dekora® Hvidløg/Rosmarin
(G82190)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Ren GDL

0,050 kg Dextrose

0,010 kg Vita-Rot

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.526 kg