



GROV STEGEPØLSE MED AND OG FENNIKEL

Opskriftnr: 27-0236

Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Andekødet hakkes igennem 8 mm hulskiven.

Alle ingredienserne mixes, til en god binding er opnået.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

INGREDIENSER

3,600 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,400 kg Snitter u/svær

2,000 kg Andekød u/ben og skind

2,000 kg Isvand

0,150 kg Krydderiblanding Italiensk
Finocchio

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

10.4 kg

Ingredienser:

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

Svinekød 43%, andekød 21%, svinekødssnitter 17%, vand, salt, krydderier (paprika, fennikel, persille, hvidløg), LAKTOSE, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), krydderiekstrakter, dextrose, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.