

**INGREDIENSER**

7,500 kg Svinekød (3-6% fedt)

2,500 kg Spæk u/svær

0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob

0,170 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

0,006 kg Rowu Ferm Fermento

10.576 kg**GROV SVINEKØDSSALAMI****Opskriftnr: 11-0005****Fremstilling**

Det godt nedkølede kød og spæk - som er skåret i små stykker - blandes godt med Rowu GdL Westfalenlob og Rolactin, hvorefter det hele blandes godt med saltet.

Det hele hakkes nu gennem 5- eller 8 mm hulskiven og æltes godt før stopning.

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki-, Lærreds, Vasco- eller Fasertarm af passende kaliber og længde.

Modning/rygning

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

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 115 g, salt, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).