

**INGREDIENSER**

4,500 kg Svinekød (3-6% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

2,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Peber, Hvid, Hel

0,020 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)

10.68 kg**GROVHAKKET SVINEKØDSSPEGEPØLSE****Opskriftnr: 11-0007****Fremstilling**

Alt kødet og spækket skal være skalfrosset.

Det magre svinekød kommes op i lynhakkeren og lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Fortex flydende Hvidløg ned til 8-10 mm.

Derefter tilsættes det resterende svinekød samt spækket og derefter alt saltet.

Til sidst tilsættes det hel hvide peber og det hele lynes ned til 8-10 mm.

Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm.

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 97 g, svinespæk 13 g, salt 3,7 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, hvidløg, koriander, chili, ingefær), vand, glukosesirup, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), krydderiekstrakter, fortykningsmidler (E 415, E 412), konserveringsmiddel (E 250).

