

**INGREDIENSER**

3,500 kg Snitter u/svær

3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

2,500 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Ramsløg, Skåret

---

10 kg**GRILLPØLSE MED RAMSLØG****Opskriftnr: 27-0386****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynchakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Ramsløg tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Rygning**

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

**Kogning**

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

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

**Ingredienser:**

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

Svinekød 41%, svinekødssnitter, vand, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (ramsløg, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316). konserveringsmiddel (E 250).