

**INGREDIENSER**

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,000 kg Isvand

0,100 kg Dekora Middelhavskrydderi Antisaft

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Profihvid FC 7

10.37 kg**GROV MIDDELHAVS INSP. GRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0348****Fremstilling**

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Profihvid FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk og Dekora Middelhavskrydderi Antisaft samt det resterende isvand.

Der mixes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C ca. 30 min. eller til den ønskede 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 83%, vand, salt, krydderier (paprika, løg, hvidløg, basilikum, persille), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.