



## HASSELNØDDEPØLSE MED GORGONZOLA

Opskriftnr: 27-0193

### Fremstilling

Snitter, okse- og svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Oksekødet lynes tørt nogle omgange sammen med saltet og ½ af isvandet.

Derefter tilsættes Frankfurterblanding FB nr. 563, gorgonzolaen, svinekødet og resten af isvandet.

Der køres til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes og køres til den ønskede finhed.

Hasselnødderne køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

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

### Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

### Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til 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:

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

Svinekød 31%, svinekødssnitter, oksekød 21%, vand, GORGONZOLA 5%, HASSELNØDDER 5%, kartoffelstivelse, HVEDEMELE, MÆLKEPROTEIN, salt, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250).

### INGREDIENSER

3,200 kg Snitter u/svær

3,200 kg Svinekød (16-18% fedt)

2,500 kg Oksekød (16-18% fedt)

2,100 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,600 kg Gorgonzola, mild

0,600 kg Hasselnødder

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

13.15 kg