



HOLMS RÅ GRILLPØLSE - DEN HEMMELIGE

Opskriftnr: 26-0167

Fremstilling

Kødet hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Kødet mixes efterfølgende grundigt på lynhakker med Kuttermit KC 10, hvor vandet tilsættes gradvist.

Blandes til en god emulsion er opnået.

Profrisk Optimal og Holms - Den Hemmelige tilsættes til sidst og mixes med til det er jævnt fordelt i massen.

Stopning

Farsen stoppes i Lammetarm 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

Ingredienser:

Svinekød 85%, vand, surhedsregulerende midler (E 325, E 262, E 331, E 330), salt, røget paprika, muskat, ramsløg, hvidløg, kartoffelstivelse, dextrose, vegetabilsk fedt (palme). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,500 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,500 kg Svinekød (8-14% fedt)

1,000 kg Isvand

1,000 Stk. Lammetarm 22/24 (DK99033)

0,250 kg Profrisk Optimal, Flydende

0,200 kg Holms - Den Hemmelige (G78030)

0,100 kg Kuttermit KC 10

11.55 kg