

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)  
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)  
2,000 kg Rygspek u/svær  
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,200 kg Rowu GDL til Salami m/hvidløg  
0,100 kg Dekora® Hvidløg/Rosmarin (G82190)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)

---

10.606 kg

**HVIDLØGSSPEGEPØLSE MED ROSMARIN****Opskriftnr: 13-0336****Fremstilling**

Det frosne svine- og oksekød køres i lynhakkeren sammen med Rowu GDL til Salami m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob.

Der lynes til ca. 5 mm. Det frosne spek tilsættes og der lynes til ca. 3 mm.

Saltet og Dekora Hvidløg/Rosmarin køres med de sidste omgange og der lynes til det er jævnt fordelt og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

**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 væggtab 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: Svinekødkød 57 g, oksekød 46 g, spek, salt, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg, peber, koriander), rapsolie, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

