

**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 Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

13.15 kg

HASSELNØDDEPØLSE MED GORGONZOLA - KOGT**Opskriftnr: 27-0211****Fremstilling**

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

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

Derefter tilsættes Frankfurterblanding FB nr. 563, gorgonzolaen, svinekødet og det resterende isvand.

Der køres til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes og der lynes til ønskede finhed.

Hasselnødderne køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

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

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