

**INGREDIENSER**

4,250 kg Svinekød (18-20% fedt)
2,250 kg Snitter u/svær
2,000 kg Isvand
0,440 kg Tomatkoncentrat
0,250 kg basilikum, frisk
0,200 kg Chili, rød, frisk
0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,080 kg Nitritsalt (DK40011)
0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)
0,050 kg Løg, tørrede 2-5 mm
0,040 kg Superbinder til Rullepølse og Pøsemageri
0,020 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

9.75 kg

ITALIENSK GRILLER MED FRISK CHILI**Opskriftnr: 27-0304****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Svinekødet lynes tørt nogle omgange.

Superbinder til rullepølse og pøsemageri, Lynprofi FC7, salt og isvand tilsættes og der køres til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter, Peber, Løg og tomatkoncentrat tilsættes og der køres til en ensartet masse er opnået.

Frisk chili og frisk basilikum hakkes fint og køres med de sidste 5 omgange eller til den ønskede finhed er opnået.

Stopning

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

Tørring

Ved 75°C i ca. 35 min.

Rygning

Ved 75°C i ca. 30 min. udluftes i 5 min. ryges igen i 8 min. ved 75°C.

Kogning

Ved 80°C i ca. 20 min. eller til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tilberedning

Steges på en varm pande med fedtstof ca. 10-12 min.

Er ligeledes velegnet til grill.

Ingredienser:

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

Svinekød 55%, svinekødssnitter 17%, tomatkoncentrat, basilikum, chili 2%, salt, løg, peber, dextrose, stabilisator (E 451), animalsk protein (svine), coated citronsyre (E 330, palmeolie) antioxidant (E 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.