



ITALIENSK GRILLPØLSE - FINOCCHIO

Opskriftnr: 27-0128

INGREDIENSER

5,600 kg Oksekød (16-18% fedt)

3,300 kg Snitter u/svær

1,000 kg Isvand

0,180 kg Krydderiblanding Italiensk Finocchio

0,120 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

10.4 kg

Fremstilling

Oksekød og snitterne hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Oksekødet mixes tørt nogle omgange.

Saltet, Lynprofi FC7 og halvdelen af isvandet tilsættes.

Der mixes til en god emulsion er opnået.

Herefter tilsættes krydderiblanding Italiensk Finocchio, Profrisk EU og resten af isvandet.

Til sidst tilsættes de hakkede snitter.

Mix til ensartethed.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. til den ønskede farve er opnået.

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.

Oksekød 58%, svinekødssnitter 34%, vand, salt, krydderier (paprika, fennikel, persille, hvidløg), dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 262, E 250). I naturtarm.