

**INGREDIENSER**

3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,500 kg Spæk u/svær

3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

0,050 kg Dekora®Pastrami

0,030 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.686 kg**ITALIENSK PASTRAMISALAMI****Opskriftnr: 13-0025****Fremstilling**

Det skalfrosne okse- og svinekød kommes i lynhakkeren, og lynes ned til ca. 15 mm, hvorefter Rowu GDL tilSpegepølse Westfalenlob, Rowu Ferm Westfalenlob, Rolactin og det granulerede hvidløg tilsættes.

Det hele lynes ned til 5-6 mm. Tilsæt det frosne spæk og lidt efter alt salten. Kør farsen til ønsket grovhed ca. 3-4 mm. Under de sidste omgange tilsættes Dekora Pastrami.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Oskuda Textil ,kal. 60/40, rød/hvid tern (T76041).

**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 vægttab 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:Svinekød 43 g, oksekød 40 g, spæk 31 g, salt 3, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (toast løg, karotter, peber, SENNEP, koriander, ingefær, hvidløg), dextrose, smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

