

**INGREDIENSER**

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)
3,500 kg Spæk u/svær
2,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
1,000 kg Oksekød (8-10% fedt)
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0,300 kg Tomater, soltørrede
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)

10.93 kg

ITALIENSK SALAMI M/TOMATER**Opskriftnr: 13-0067****Fremstilling**

Det frosne spæk lynes til 2 mm, derefter tilsættes det frosne svinekød, oksekød (8-10% fedt) og RFB Spegepølse m/hvidløg.

Det lynes ned til 3-4 mm. hvorefter man tilsætter det hakkede oksekød (3-6% fedt), Fortex flydende Hvidløg og alt saltet, som lynes til 2 mm (ca. 8-10 omgange).

Ibland til sidst de soltørrede tomater.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 60/50, rød/hvid eller anden valgfri røgbar tarm.

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: Oksekød 50 g, spæk 33 g, svinekød 28 g, salt 3,3 g, tomater 3,3 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), glucosesirup, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).

