

**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 Nitratsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

---

10.37 kg

**ITALIENSK GRILLPØLSE - FINOCCHIO - RØRT****Opskriftnr: 27-0244****Fremstilling**

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

Oksekødet røres sammen med saltet, Lynprofi FC7 og halvdelen af isvandet.

Der røres til en god emulsion er opnået.

Herefter tilsættes krydderiblanding Italiensk Finocchio og resten af isvandet.

Til sidst tilsættes de hakkede snitter.

Rør til ensartethed.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Ryging**

Ved 70°C i ca. 20 min. til den ønskede farve er opnået.

**Kogning**

Ved 80°C til en kernetemperatur 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), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.