

**INGREDIENSER**

4,300 kg Svinekød (3-6% fedt)  
3,600 kg Oksekød (18-20% fedt)  
2,100 kg Rygspek u/svær  
0,220 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,100 kg Rolactin (I42220)  
0,020 kg Rowu®GDL til Zervalatpølse (G63960)  
0,010 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)  
0,010 kg Koriander, Pulver (E1910)

---

10.46 kg

**JOMFRU ANE SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0005****Fremstilling**

Det frosne oksekød (-10°C) lynes sammen med Rowu GDL til Zervalatpølse, Fortex flydende Hvidløg, Koriander og Rolactin. Lynes til ca. 5 mm.

Derefter tilsættes det frosne svinekød og spek (-16°C), og det hele lynes ned til ca. 2-3 mm.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 60/50, rød/hvid snornet 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 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 64 g, oksekød 42 g, spek 10 g, salt 3,7 g, LACTOSE, krydderier (koriander, peber, ingefær), surhedsregulerende middel (E 575), vand, glucosesirup, dextrose, antioxidant (E 300), rom, krydderiekstrakter, fortykningsmiddel (E 415, E 412), konserveringsmiddel (E 250).

