



JULESPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0299

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet, Romglut, mandler og rosiner tilsættes ved de sidste par omgange og der lynes/mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i Textil, Natur Rudolf.

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 52 g, oksekød 42 g, spæk 11 g, rosiner, MANDLER, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), smagsforstærker (E 621), original Jamaica rom, peberekstrakt, starterkultur.

INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg Mandler, hele, smuttede

0,400 kg Rosiner

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)

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

11.486 kg