

**INGREDIENSER**

5,000 kg Snitter u/svær  
5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)  
2,000 kg Oksekød (8-14% fedt)  
1,000 kg Koldt vand  
0,150 kg Rowu®til Luksuskålpølse (I14420)  
0,130 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,060 kg Rolactin (I42220)  
0,020 kg Lynprofi FC 7 (I09090)  
0,010 kg Kommen, Pulver  
0,010 kg Macisto  
0,010 kg Wursal

---

13.49 kg

**KÅLPØLSE****Opskriftnr: 27-0378****Fremstilling**

Det hakkede kød og vand blandes godt med alle krydderier og hjælpestoffer.

Mixes på lynhakkeren eller håndæltet godt.

**Stopning**

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 34/36 (DK99032).

**Varmebehandling**

Pølserne ryges og koges 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.

Svinekød 50%, svinekødssnitter 30%, oksekød 16%, vand, salt, krydderier (peber, koriander, ingefær, kommen, muskatnød, muskatblomme, persille, løg), surhedsregulerende middel (E 575), glukosesirup, dextrose, antioxidanter (E 300, E 330, E 301), hydrolyseret vegetabilsk protein, MÆLKESUKKER, stabilisator (E 451), smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter. I naturtarm.