

**INGREDIENSER**

10,500 kg Kalvekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

0,900 kg Grillmedister FB

0,050 kg Dekora®Pussta (I51430)

---

15.95 kg**KALVEGRILLER****Opskriftnr: 27-0127****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven. Grillmedister FB, Dekora Pussta og alt isvandet tilsættes og farsen æltes grundigt.

**Stopning**

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

**Kogning**

Ved 80°C til en kerntemperatur 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.

Kalvekød 71%, vand, salt, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (paprika, peber, løg, persille, SELLERI), ærteprotein, ærtefibre, stabilisatorer (E 451), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.