

**INGREDIENSER**

8,000 kg Svinekød, hakket (16-18% fedt)

5,000 kg Isvand

2,000 kg Oksekød, hakket (16-18% fedt)

1,000 kg Karry Griller FB

16 kg

KARRY GRILLER**Opskriftnr: 27-0119****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede kød blandes med og Karry Griller FB.

Tilsæt isvandet og ælt det hele godt sammen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Kogning

Koges 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.

Svinekød 54%, vand, oksekød 13%, salt, karry (koriander, gurkemeje, chili, løg, kommen, ingefær, spidskommen), kartoffelfibre, modificeret majsstivelse (E 1422), dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, konserveringsmiddel (E 262), antioxidant (E 331, E 300). I naturtarm.