

**INGREDIENSER**

3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,500 kg Svinekød (3-6% fedt)

1,000 kg Oksekød (30-33% fedt)

0,900 kg Kartoffler (kogte/kolde)

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,080 kg Nitritsalt (DK40011)

0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

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

---

8.486 kg**KARTOFFELSPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0061****Fremstilling**

Det frosne oksekød (30-33% fedt) og (8-10% fedt) fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange. Tilsæt RFB Spegepølse m/hvidløg, hvidløg, granuleret og Rowu Ferm Westfalenlob.

Svinekød og de kogte kartofler tilsættes. Farsen lynes ned til 2-4 mm. Saltet køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Stoppes i Dantarm Faser I Bak-Nat, Kal. 55/40 Kartoffel Spegepølse (T49008).

**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: Oksekød 64 g, svinekød 36 g, kartofler 13 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (hvidløg, peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

