

**INGREDIENSER**

4,500 kg Oksekød (8-14% fedt)
3,500 kg Svinekød (18-20% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
1,500 kg Kartoffler (kogte/kolde)
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0,250 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

12.176 kg

KARTOFFELSPEGEPØLSE**Opskriftnr: 13-0166****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 4-5 mm, hvorefter svinekødet kommer i og der lynes ned til 3-4 mm.

De kogte kolde kartofler og det frosne spæk tilsættes og lynes ned til 2 mm. Saltet og Hvidløg, granuleret tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

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

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 45 g, svinekød 40 g, kogte kartofler 15 g, spæk 14 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (hvidløg, peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

