



KROSALAMI MED SENNEPSKORN

Opskriftnr: 13-0221

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Rowu Ferm Westfalenlob og Ren GDL ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk og Rowunit Westfalenlob iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm. Saltet og Sennep, gul, hel, tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i Hukki, kal. 105/50, rød/hvid wabennet, KF, rød/hvid sløjfe.

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 med et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 59 g, oksekød 45 g, spæk 9 g, salt, surhedregulerende middel (E 575), LAKTOSE, dextrose, krydderier (SENNEPSKORN, peber, ingefær, koriander), antioxidanter (E 300, E 330), smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (3-6% fedt)

4,000 kg Svinekød (3-6% fedt)

2,000 kg Rygspæk u/svær

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowunit® til Spegepølse Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Sennep, Gul, Hel

0,050 kg Ren GDL

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

10.666 kg