



INGREDIENSER

3,500 kg Oksekød (30-35% fedt)
 3,500 kg Spæk u/svær, frosset
 3,000 kg Svinekød (8-10% fedt) frosset
 0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
 0,200 kg Rowu®GDL til Salami m/hvidløg
 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
 0,100 kg Rolactin (I42220)
 0,050 kg Peber, Hvid, Hel
 0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)
 0,020 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)

10.72 kg

KROSALAMI

Opskriftnr: 12-0003

Fremstilling

Oksekødet hakkes igennem 3 mm. hulskive og stilles på køl.

Det frosne spæk lynes ned til ca. 5 mm.

Herefter tilsættes det frosne svinekød som lynes med Rowu GdL til Salami, Rolactin, Fortex flydende hvidløg og Romglut til ca. 8-12 mm.

De sidste 10 omgange tilsættes det hakkede oksekød og alt saltet.

Det hele lynes indtil den ønskede grovhed.

Under de sidste omgange tilsættes de hele hvide peber.

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbær tarm af passende kaliber eller i oksebundender.

Modning/rygning

Pølserne hænges i forkølerum eller kølerum ved ikke under 3°C i 24 timer.

Derefter skal pølserne hænge i tempereret rum ved 16-20°C indtil de har tabt ca. 10% af stoppevægten eller pølserne hænger 4-6 dage til modning i kølerum, forkølerum eller saltrum.

Derefter ryges pølserne 1-3 dage ved 20-22°C med savsmuld og India Rød Røg.

Svind: 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:

Svinekød 43 g, oksekød 40 g, spæk 31 g, salt 3,3 g, LAKTOSE, krydderier (peber, koriander, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, vand, smagsforstærker (E 621), glucosesirup, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, rom, stabilisatorer (E 413, E 414), fortykningsmidler (E 415, E 412), antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).