

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)  
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)  
2,000 kg Spæk u/svær  
1,000 Stk. Hukki, kal. 90/50, wabennet (T87702)  
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)  
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,040 kg Sennep, Gul, Hel  
0,020 kg Koriander, Pulver (E1910)  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)

---

11.696 kg

**KROSPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0242****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet, Koriander, pulver og Sennep, hel tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 90/50, wabennet (T87702)

**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 væggtab 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 56 g, oksekød 45 g, spæk 12 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (koriander, SENNEP, hvidløg, peber, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

