

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Rowunit®til Spegepølse
Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Debreziner, Zigeunersalami,
Paprikapølse, Kabanossy

0,050 kg Rolactin (I42220)

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

10.616 kg**LAGESALTET PEPPERONI****Opskriftnr: 13-0058****Fremstilling**

Spækket fryses. Kødet forsøltes med nitritsalt og Rolactin og stilles i kølerum. Efter 24 timer indfryses kødet.

Det frosne kød kommer op i lynhakkeren. Lynes ned til 2-3 mm, herefter tilsættes det frosne spæk, alle krydderierne og resten af saltet.

Farsen lynes til den ønskede finhed.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni kal.55/40 (65082).

Saltlage

Pølserne tørsøltes med kogesalt 1-2 døgn. Der fremstilles en 20°Be kogesaltlage og pølserne søltes ved ca. 8°C i ca. 8 døgn.

Modning/rygning

Dag 1: Temperering 12 timer ved 12-15°C.

Modning/rygning: Ca. 4 døgn.

Dag 5: Intensiv røg 6-8 timer/modning.

Dag 10: Eftermodning 5 døgn på køl ved max. 5°C.

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 54 g, oksekød 34 g, spæk 26 g, salt, LAKTOSE, krydderier (paprika, peber, koriander, ingefær, merian, chili, kommen, koriander, hvidløg), dextrose, starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), smagsforstærker (E 621), konserveringsmiddel (E 250).

