

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinekød (16-18% fedt)
0,300 kg RFB Dansk Salami m/farve
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)
0,040 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

10.69 kg

LANDSALAMI**Opskriftnr: 13-0063****Fremstilling**

Svinekødet hakkes på 5 mm hulskiven og skalfryses.

Det skalfrosne kød fyldes i lynhakkeren og lynes med RFB Dansk salami m/farve, hvid peber og Romglut, som køres til 2-3 mm.

Til sidst tilsættes saltet, som køres godt ind i farsen til en findeling på 1-2 mm.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Faser tarm, Bak-Nat, kal. 55/40 (T65132).

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 113 g, salt 3,4 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær, chili, hvidløg), vand, dextrose, smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), rom, stabilisatorer (E 414, E 413), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).

