



## MEXICANSK SALAMI MED CHILI

### Opskriftnr: 13-0041

#### INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)

2,500 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Dekora®Mexico Rød

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Chili, Frø Knust

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

---

10.736 kg

#### Fremstilling

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

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

Tilsæt Dekora Mexico Rød og Chili, knust.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

#### Stopning

Farsen stoppes straks i Oskuda Textil, kal. 60/40, wabben nettryk blå/hvid/rød (T76052).

#### 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 57 g, oksekød 39 g, spæk 16 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, chili, ingefær, koriander, paprika, løg, hvidløg, spidskommen), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, gærekstrakt, krydderiekstrakt, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).