

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)  
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)  
2,000 kg Spæk u/svær  
0,300 kg RFB Pebersalami FB  
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,100 kg Krydderiblanding Mexican Fajita  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,050 kg Paprikasnips Grøn, 2-3 mm.  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.786 kg

**MEXICO SALAMI****Opskriftnr: 13-0229****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.

Saltet, Krydderiblanding Mexican Fajita og Paprikasnips grøn tilsættes ved de sidste omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks valgfri i røgbar tarm kal. 55.

**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 færdigvarer er anvendt:

Svinekød 56 g, oksekød 45 g, spæk 12 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, chili, ingefær, koriander, paprika, spidskommen, løg, hvidløg), tørret peberfrugt, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

