

**INGREDIENSER**

3,500 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Dekora Middelhavskrydderi Antisaft

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

10.05 kg**MIDDELHAV INSPIRERET GRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0360****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Dekora Middelhavskrydderi Antisaft og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Rygning**

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

**Kogning**

Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 47%, svinekødssnitter 23%, vand, salt, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme, hvidløg, basilikum, persille), stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), rapsolie, konserveringsmiddel (E 250).