

**INGREDIENSER**

5,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

5,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

0,300 kg RFB Middelhavs Spegepølse

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.606 kg**MIDDELHAVSINSPIRERET SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0204****Fremstilling**

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

Saltet tilsættes og det hele lynes ned til 2-3 mm. Sluttemperatur ca. 0°C

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki V kal. 60/50, rød/sort elastiknet.

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 57 g, salt, krydderier (paprika, peber), surhedsregulerendemiddel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, aroma, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

