



MEXICO GRILLER

Opskriftnr: 27-0223

Fremstilling

Okse- og svinekødet blandes og hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede kød blandes godt med kogesalt, Profrisk EU og Mexico Griller FB.

Isvandet tilsættes gradvist og farsen æltes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Varmebehandles før salg.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur 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 44%, oksekød 27%, vand, salt, HVEDEMEL, kartoffelstivelse, krydderier (persille, paprika, løg, spidskommen, peber), salt, dextrose, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), ærtefibre, ærteprotein, SOJAPROTEIN, hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakt, konserveringsmiddel (E 262), antioxidant (E 331, E 300, E 316).

INGREDIENSER

6,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

4,000 kg Oksekød (16-18% fedt)

1,000 kg Mexico Griller FB

0,140 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,030 kg Profrisk EU

16.17 kg