



NORDISK KRYDDERURTEPØLSE

Opskriftnr: 27-0415

Fremstilling

Svinekød, oksekød og bovsnitte hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svine- og oksekødet kommes i lynhakkeren, og der lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Nordisk Krydderurtepølse og 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitte, Profrisk EU og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

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 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%.

Svinekød 49%, svinekødsnitte 15%, vand, oksekød 10%, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, tomat, stabilisator (E 451), løg, dextrose, urter (persille, rosmarin, løvstikke), hvidløg, tangpulver, peber, antioxidant (E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

2,500 kg Snitte u/svær

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

1,000 Stk. Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A Kvalitet

0,850 kg Nordisk Krydderurtepølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

11.98 kg