

**INGREDIENSER**

10,000 kg Oksekød (18-20% fedt)  
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)  
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,200 kg Hvidløgslager 10 mm.  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,050 kg PEBER, SORT, GROV KNUST.  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.886 kg

**OKSESPEGEPØLSE MED PEBER OG HVIDLØG****Opskriftnr: 13-0153****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Starterkultur ned til ca. 1-2 mm.

Salt, chili og peber tilsættes ved de sidste omgange. Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

**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 vægttab 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: Oksekød 112 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (hvidløg, peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).