

**INGREDIENSER**

8,000 kg Oksekød (16-18% fedt)  
2,000 kg Rygspek u/svær  
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)  
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,020 kg Peber, Sort, Hel  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.656 kg

**OKSESPÆGEPØLSE MED PEBER****Opskriftnr: 13-0174****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spek tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet og de hele peberkorn tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Sort, Kal. 55/40 Okse Spegepølse.

**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 91 g, svinespek 23 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (koriander, hvidløg, peber, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250), starterkultur.

