

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinebov m/snitte

2,000 kg Isvand

1,500 kg Ost, revet

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,300 kg Profrisk Optimal, Flydende

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

14.75 kg**OSTEPØLSE****Opskriftnr: 27-0410****Fremstilling**

Svineboven hakkes igennem 3 mm hulskiven og kommes op i lynhakkeren.

Kødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563 og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes Profrisk Optimal, flydende og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.

Osten tilsættes ved de sidste par omgange og der lynes/mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede 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% af det færdige produkt.

Svinekød 73%, OST 11%, vand, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), salt krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.