

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Rygspek u/svær

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)

0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.686 kg**PEBER SNACK SALAMI****Opskriftnr: 13-0341****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Pebersalami, Romglut, Flydende og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spek iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes i Lammearme kal. 22/24 (DK99033).

Modning/rygning

Dag 1: Modning ved 12-22°C. i 1 døgn

Dag 3: Rygning/modning ca. 2 døgn til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 5: 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.

Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:

Svinekød 56 g, oksekød 45 g, spek, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, chili, ingefær, koriander), smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, original Jamaica rom, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

