



INGREDIENSER

7,000 kg Brystflæsk u/ben og svær
3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,150 kg Rowu®GDL til Peberbidder
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg Rolactin (I42220)

10.55 kg

PEBERBIDDER

Opskriftnr: 13-0008

Fremstilling

Det godt gennemkølede kød blandes med krydderierne og Rolactin, derefter alt saltet.

Det hele blandes godt igennem, køres nu igennem 3 mm hulskiven; eller råvarerne skalfryses og kommes op i lynhakkeren, blandes med alle hjælpestofferne og lynes indtil den ønskede findeling.

Salt tilsættes til sidst.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Lammetarme kal. 18/20 (DK99034)

Modning

Modnes 24 timer i kølerum eller forkølerum.

Ryging

Ryges natten over ved max. 20°C, med savsmuld og Rød Røg, eller til den ønskede farve er opnået.

Tilberedning

Pølsen nydes kold.

Serveringsforslag

Peberbidder kan spises for sig selv a la sund slik.

OBS

Betegnelsen Peberbidder er et af India Gewürzwerk beskyttet navn. Alle kunder, som fremstiller Peberbidder efter foranstående recept og med anvendelse af de nævnte hjælpestoffer kan frit anvende navnet. Dog kun så længe de nævnte India hjælpestoffer anvendes.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinebryst 80 g, svinekød 34 g, salt 3,4 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, ingefær, koriander, SENNEP), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330, E 316), konserveringsmiddel (E 250).