

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
3,000 kg Oksekød (3-6% fedt)
3,000 kg Spæk u/svær
0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,150 kg Rowu GDL u/krydderier
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg Rolactin (I42220)
0,080 kg Debreziner, Zigeunersalami,
Paprikapølse, Kabanossy
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.616 kg

PEPPERONI SNACKSTICK**Opskriftnr: 12-0009****Fremstilling**

Oksekød og svinekød skalfrosset.

Spækket fryses.

Oksekødet og svinekødet lynes ned til 2-3 mm sammen med Rowu Gdl u/krydderier, Rowu Ferm Westfalenlob, Rolactin og Debrezinerkrydderiet.

Herefter kommer spækket i og derefter alt saltet, og der lynes indtil den ønskede finhed.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99012) og afdrejes i passende længder f.eks. 80 eller 100 g/stk.

Modning/rygning

Dag 1: Modning i kølerum ved højst +5°C på røgstænger i 5 døgn.

Dag 6: Temperering 12 timer ved +12-15°C.

Dag 7: Rygning/modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer.

Dag 11: Eftermodning 5 døgn på køl ved max. +5°C.

Svind: 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:

Svinekød 58 g, oksekød 34 g, spæk 22 g, salt 3,2 g, LAKTOSE, krydderier (paprika, peber, chili, kommen, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250).

