

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Debreziner, Zigeunersalami,
Paprikapølse, Kabanossy

0,010 kg Cayennepeber, Pulver.

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

10.676 kg**PEPPERONI SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0238****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) lynes sammen med RFB Italiensk Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes, og det hele lynes ned til 2-3 mm.

Salt, Debreziner, Zigeunersalami, Paprikapølse, Kabanossy, og Cayenne peber tilsættes ved de sidste omgange og køres med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 0°C .

Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm kal. 45.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved $12-22^{\circ}\text{C}$. 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: Svinekød 56 g, oksekød 45 g, spæk 16 g, salt, krydderier (paprika, peber, hvidløg, cayennepeber, chili, kommen, koriander), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).