

**INGREDIENSER**

7,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Krydderiblanding Pepperoni

0,150 kg Rowu GDL u/krydderier

0,100 kg Dextrose

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.686 kg**PEPPERONI****Opskriftnr: 12-0015****Fremstilling**

Svinekødet skalfryses.

Spækket fryses.

Svinekødet lynes ned til 2-3 mm sammen med Rowu GDL u/krydderier, Rowu Ferm Westfalenlob, Dextrose og Krydderiblanding Pepperoni.

Herefter kommer spækket i og derefter alt saltet, og der lynes indtil den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i Dantarm Faser I Mahogni kal.55/40.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°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 98 g, spæk 15 g, salt 3,2 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, smagsforstærker (E 621), antioxidanter (E 300, E 330), Krydderier (paprika, chili 15%, koriander, hvidløg), krydderiekstrakter, farvestof (E 120), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).