

**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 Sønderjysk Spegepølse  
u/hvidløg (I07750)

0,300 kg Rødvin

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.936 kg**RØDVINSSPEGE PØLSE****Opskriftnr: 13-0240****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet og rødvin tilsættes ved de sidste par omgange. Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

**Modning/rygning**

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 5 døgn. Efter ovnsens foreskrifter.

Dag 8: 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 100g færdigvare er anvendt: Svinekød 55 g, oksekød 44 g, spæk 12 g, salt 3,7 g, rødvin 3 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

