



INGREDIENSER

5,000 kg Oksekød (16-18% fedt)

5,000 kg Svinekød (16-18% fedt)

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse
u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rødvin

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

10.83 kg

RØDVINSSPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0065

Fremstilling

Kødet hakkes på 5 mm skiven og skalfryses til -10°C.

Det frosne okse- og svinekød (-10°C) lynes sammen med RFB Sønderjysk spegepølse u/hvidløg og rødvinen ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange. Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni, Kal. 55/40 Rødvins Spegepølse (T49011).

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 væggtab 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: Oksekød 56 g, svinekød 56 g, salt 3,7 g, rødvin 2,2 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).