

**INGREDIENSER**

10,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

8,000 kg Snitter u/svær

6,000 kg Isvand

0,360 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,170 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,100 kg Thüringer Stege- &amp; Grillpølse

0,025 kg Merian, Skåret

0,025 kg Muskatblomme, Pulver

0,015 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

---

24.695 kg**RINGRIDDERPØLSE MED MERIAN****Opskriftnr: 26-0165****Fremstilling**

Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynchakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, salt og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, krydderier og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

**Kogning**

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 54%, svinekødssnitter, vand, salt, krydderier (peber, merian, koriander, muskat, muskatblomme, chili, paprika), stabilisator (E 451), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 330, E 301), krydderiekstrakter. I naturtarm.