

**INGREDIENSER**

4,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,220 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu®GDL til Zervelatpølse  
(G63960)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

0,010 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

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

---

10.636 kg**SØNDERJYSK SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0102****Fremstilling**

Det skalfrosne svine- og oksekød kommes op i lynhakkeren og lynes sammen med Rowu GDL til Zervelatpølse, Rolactin, hvid peber og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 3-4 mm.

Herefter tilsættes det frosne spæk. Der lynes til en finhed på 2 mm. Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Bak-Nat, Kal. 55/40 Sønderjysk Spegepølse (T49009).

**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: Oksekød 51 g, svinekød 47 g, spæk 16 g, salt, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300), rom, konserveringsmiddel (E 250).

