

**INGREDIENSER**

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)
3,500 kg Spæk u/svær
3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,200 kg Rowu®GDL til Salami m/hvidløg
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg Rolactin (I42220)
0,020 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)

10.62 kg

SALAMI MED HVIDLØG**Opskriftnr: 12-0008****Fremstilling**

Spæk og svinekød fryses.

Det godt kølede oksekød køres gennem 3 mm hulskiven.

Det frosne svinekød og spæk lægges i lynhakkeren og køres indtil en findeling på ca. 15 mm.

Derefter tilsættes krydderierne og køres til ca. 8 mm.

Nu kommer det gennem 3 mm hulskiven kørte oksekød og saltet i, og det hele køres til ca. 4 mm, indtil der opstår en let binding.

Sluttemperatur på 0°C.

Stopning

Pølserne stoppes straks i brede skæver, lufttørrede saltede P-tarme indtil kal. 70, Hukki, Vasco, bundender eller almindelige hudfasertarme.

Modning/rygning

Dag 1: Modning i kølerum ved højst +5°C på røgstænger i 5 døgn.

Dag 6: Temperering 12 timer ved +12-15°C.

Dag 7: Rygning/modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer.

Dag 11: Eftermodning 5 døgn på køl ved max. +5°C.

Svind: 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 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 43 g, oksekød 40 g, spæk 31 g, salt 3,4 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (peber, koriander, hvidløg), vand, glucosesirup, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), krydderiekstrakt (hvidløg), fortykningsmidler (E 415, E 412), konserveringsmiddel (E 250).

