

**INGREDIENSER**

4,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

2,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

0,300 kg RFB Dansk Salami m/farve

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Hvidløgslager 10 mm.

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

10.716 kg**SALAMI MED HVIDLØGSFLAGER****Opskriftnr: 13-0071****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Dansk Salami m/farve og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

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

Saltet og Hvidløgslager tilsættes ved de sidste omgange. I

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i tarm, Hukki V kal. 60/50, rød/sort elastiknet afb. (87411).

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: Svinekød 64 g, oksekød 28 g, spæk 21 g, salt, LAKTOSE, tørret hvidløg, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær, chili, hvidløg), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), farvestof (E 120), konserveringsmiddel (E 250).

