

**INGREDIENSER**

5,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

5,000 kg Svinebov u/ben og svær

0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,010 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.29 kg**SALCHICHAS PICANTES****Opskriftnr: 13-0184****Fremstilling**

Bovkødet afpudses og køles. Kødet hakkes på 2 mm hulskive og blandes med RFB Spansk Spegepølse og Rowu Ferm Starterkultur. Saltet tilsættes til sidst, og massen blandes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes straks i Lammetarme k. 18/20 og afdrejes i ca 5-6 cm længde.

Modning/rygning

Pølserne hænges til modning ved 12-22° C i ca. 1 døgn med høj luftfugtighed 92% (RF). Ryges let inden de igen eftermodnes på køl. Når der er opnået et vægttab på ca. 35% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 35% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 145 g, salt 4 g, krydderier (paprika, peber, hvidløg, chili), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderiekstrakt, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250), starterkultur.

