

**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 PEBER, SORT, GROV KNUST.

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

10.3 kg**SALCHICHON DE LAS MONTANAS****Opskriftnr: 13-0181****Fremstilling**

Bovkød og brystflæsk afpuds og skalfryses. Det skalfrosne kød kommes op i lynhakkeren og lynes sammen med RFB Spansk Spegepølse og Rowu Ferm Starterkultur ned til 4-5 mm. Alt salt og Peber, sort, grov knust tilsættes, og der lynes ned til 3 mm. Sluttemperatur ca. 0° C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Okse bundender i ca. 25 cm længde.

Modning/rygning

Pølserne hænges til modning ved 12-22° C i ca. 2 døgn med høj luftfugtighed 92% (RF). Ryges let inden de igen eftermodnes på køl. Når der er opnået et vægttab på ca. 30% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 30% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 135 g, salt 3,8 g, krydderier (paprika, peber, hvidløg, chili), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderiekstrakt, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250), starterkultur.

