

**INGREDIENSER**

6,000 kg Skinkekød u/fedt, sener og svær

2,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

2,000 kg Spæk u/svær

0,260 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

0,040 kg Romglut, Flydende (I43550)

10.7 kg

SKINKESALAMI**Opskriftnr: 13-0119****Fremstilling**

Skinkekød og brystflæsk hakkes igennem 3 mm hulskiven og fryses.

Det frosne spæk lynes ned til 2 mm, hvorefter det frosne kød tilsættes sammen med Rowu Gdl Westfalenlob, Rolactin og Romglut.

Det hele lynes ned til ønskede finhed.

Saltet tilsættes de sidste omgange.

Sluttemperatur på 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbær tarm af passende kaliber

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:

Skinkekød 68 g, brystflæsk 23 g, spæk 23 g, salt 4 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær), vand, dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), rom, stabilisatorer (E 413, E 414), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).