

**INGREDIENSER**

5,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Pebersalami FB
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,170 kg Guld Tuborg
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,020 kg Peber, Sort, Hel
0,010 kg Timian, Skåret
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.836 kg

SKIPPERSALAMI MED GULD TUBORG**Opskriftnr: 13-0245****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) lynes sammen med RFB Pebersalami, Rowu Ferm Westfalenlob og Guld Tuborg ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm.

Sort hel peber, Timian og saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C .

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved $12-22^{\circ}\text{C}$. 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 100g færdigvare er anvendt:

Oksekød 56 g, svinekød 42 g, spæk 14 g, salt, øl (indeholder MALT) 2 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, timian, chili, ingefær, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

