

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

2,000 kg Rygspek u/svær

1,000 kg Mørkt Øl

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse  
u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

**11.636 kg****SNACK ØLPINDE****Opskriftnr: 13-0333****Fremstilling**

Det frosne spek kommer i lynhakkeren og lynes ned til ca. 6-7 mm.

Det frosne okse- og svinekød tilsættes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob.

Blanding lynes ned til ca. 2-4 mm.

Saltet og det mørke øl tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033)

**Modning**

Modnes 24 timer i kølerum eller forkølerum.

**Ryging**

Ryges natten over ved max. 20°C eller til den ønskede farve er opnået.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 52 g, oksekød 42 g, spek, øl 10 g (indeholder MALT), salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).