

**INGREDIENSER**

8,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,160 kg Dekora® Shish Kebab Antisaft
0,150 kg Rowu GDL u/krydderier
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,020 kg Cayennepeber, Pulver.
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.666 kg

SNACK PØLSER**Opskriftnr: 13-0230****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Rowu Gdl. u/ krydderier og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Salt, Dekora Shish kebab Antisaft og Cayennepeber tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 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 100g færdigvare er anvendt:

Oksekød 91 g, spæk 23 g, salt, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (cayenne peber, hvidløg, peber, spidskommen, løg, chili, persille), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, LAKTOSE, smagsforstærker (E 621), antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).