

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

2,000 kg Rygspek u/svær

0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.636 kg**SNACK SALAMI - ITALIENSK****Opskriftnr: 13-0334****Fremstilling**

Det frosne spek kommer i lynhakkeren og lynes ned til ca. 6-7 mm. Det frosne okse- og svinekød tilsættes sammen med RFB Italiensk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob. Blandingen lynes ned til ca. 2-4 mm.

Saltet 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 57 g, oksekød 46 g, spek, salt, krydderier (paprika, peber, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.