

SNACK SALAMI MED TOMAT/HVIDLØG/OREGANO

Opskriftnr: 13-0133



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)
3,000 kg Spæk u/svær
0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,150 kg Dekora®Tomat/Hvidløg/Oregano
0,150 kg Rowu GDL u/krydderier
0,100 kg Dextrose
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,050 kg Macisto
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.736 kg

Fremstilling

Oksekød og svinekød skalfrysSES. Spækket fryses.

Det skalfrosne okse- og svinekød kommes i lynhakker og lynes ned til 2-3 mm sammen med Rowu Gdl u/krydderier, Rowu Ferm Westfalenlob og Dextrose.

Herefter kommes spækket og der lynes indtil den ønskede finhed.

Salt, Macisto og Dekora Tomat/hvidløg/oregano tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i lammetarme kal. 22/24 100 yards i lage (DK99012) og afdrejes i passende længder.

Modning

Modnes 24 timer i kølerum eller forkølerum.

Rygning

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

Tilberedning

Pølsen nydes kold som snack.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100g færdigvare er anvendt: Svinekød 57 g, oksekød 34 g, spæk 22 g, salt, tomat, krydderier (hvidløg, oregano, ingefær, muskatnød, muskatblomme) dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).