



## SNACK SALAMI

### Opskriftnr: 13-0155

#### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Pebersalami og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

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

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 1-2°C.

Pølserne køres ud i lange baner på riste.

Efter endt modning/rygning tilskæres pølserne i passende størrelse.

#### Modning/rygning

Dag 1: Modning på riste ved 12-22°C. i 1-2 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 2 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 5: 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.

Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:

Svinekød 57 g, oksekød 34 g, spæk, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber 10%, chili, ingefær, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein (raps, majs), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

#### INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (8-10% fedt) frosset

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt) frosset

2,000 kg Rygspæk u/svær, frosset

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.636 kg