



## SPANSK INSPIRERET CHORIZO SPEGEPØLSE

### Opskriftnr: 11-0008

#### Fremstilling

Det skalfrosne kød og spæk blandes godt sammen med alle øvrige ingredienser.

Herefter hakkes det igennem 8 mm hulskiven.

Håndæltes til en god binding er opnået.

#### Stopning

Farsen fyldes straks i røgbar tarm.

#### Modning/rygning

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

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: 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.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 110 g, krydderier (hvidløg, cayennepeber, paprika, peber, chili, kommen, koriander), tomatpure, hydrolyseret vegetabilsk protein, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

#### INGREDIENSER

7,000 kg Svinekød (8-10% fedt), skalfrosset (10 x 10 cm)

3,000 kg Brystflæsk, skalfrosset (10x10 cm)

0,300 kg Tomatpure, koncentreret

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Debreziner, Zigeunersalami, Paprikapølse, Kabanossy

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,090 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

0,080 kg Rolactin (I42220)

0,060 kg Cayennepeber, Pulver.

0,060 kg Ren GDL

0,040 kg Peber, Grøn, Hel

0,030 kg Paprika, Rosen

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

---

11.066 kg