



## SPEGEPØLSE M/COGNAC

Opskriftnr: 13-0043

### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg, Rowu Ferm Westfalenlob og cognac 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. 0°C.

### Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni, Kal. 55/40 Cognac Spegepølse (T49010).

### 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 49 g, oksekød 32 g, spæk 23 g, salt, cognac 3,3 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).

### INGREDIENSER

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)

3,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg Cognac, ægte

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.936 kg