

**INGREDIENSER**

7,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

3,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

0,300 kg RFB Middelhavs Spegepølse

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.636 kg**SPEGEPØLSE MED FERMENTERET SMAG****Opskriftnr: 11-0031****Fremstilling**

Det frosne svinekød lynes sammen med RFB Middelhavs Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 6-8 mm.

Det frosne brystflæsk tilsættes, og det hele lynes ned til 3-5 mm.

Salt tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i røgbar tarm kal. 45.

**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 113 g, salt, krydderier (paprika, peber), surhedsregulerendemiddel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, aroma, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).