

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (18-20% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

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

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Peber, Hvid, Hel

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

---

10.686 kg**SPEGEPØLSE MED HEL PEBER****Opskriftnr: 13-0168****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg 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. Peber, hvid, hel tilsættes og mixes til de er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 105/50, Super wabennet.

**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 56 g, oksekød 45 g, spæk 12 g, salt, dextrose, krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), surhedsregulerende middel (E 575), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).

