

**INGREDIENSER**

4,500 kg Svinekød (8-10% fedt)  
4,000 kg Oksekød (8-10% fedt)  
1,500 kg Rygspek u/svær  
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,200 kg Rowu®GDL til Zervelatpølse (G63960)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,100 kg Rolactin (I42220)  
0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)  
0,010 kg Koriander, Pulver (E1910)  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)

---

10.666 kg

**SPEGEPØLSE MED HVIDLØG OG KORIANDER****Opskriftnr: 13-0159****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Rowu GDL til Zervelatpølse, Rolactin og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spek iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet, Granuleret hvidløg og Koriander tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i røgbar tarm kaliber 60.

**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 65 g, oksekød 46 g, spek 4 g, salt, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, krydderier (hvidløg, koriander, peber, ingefær), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300), rom, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

