

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-12% fedt)
4,000 kg Svinekød (8-12% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Dansk Salami m/farve
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,080 kg Hvidløgsflager 10 mm.
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.716 kg

SPEGEPØLSE MED HVIDLØGSFLAGER**Opskriftnr: 13-0191****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Dansk Salami m/farve 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. Ibland hvidløgsflagerne og kør dem med de sidste 2 omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes i Hukki V kal. 60/50, rød/sort eller anden valgfri 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.

Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren: Svinekød 57 g, oksekød 45 g, spæk 11 g, salt, hvidløg, LAKTOSE, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær, chili, hvidløg), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), farvestof (E 120), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

