

**INGREDIENSER**

6,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

4,000 kg Svinekød (15-18% fedt)

1,500 kg Rygspek u/svær, frosset

0,300 kg Julesnaps eller anden kraftigt smagende snaps

0,220 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,180 kg Rowunit® til Spegepølse Westfalenlob

0,120 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Dextrose

0,050 kg Ren GDL

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

12.436 kg**SPEGEPØLSE MED JULESNAPS****Opskriftnr: 11-0017****Fremstilling**

Okse- og svinekød hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Spækket skæres/hakkes til ønsket ternstørrelse.

Kødet æltes, hvorefter Ren GDL, Rowu Ferm Westfalenlob, dextrose, Rowunit til Spegepølse Westfalenlob tilsættes.

Spæk, saltet og den afvejede mængde Julesnaps tilsættes, og der æltes til ensartet masse.

Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm - gerne med julemotiv.

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:

Oksekød 59 g, svinekød 46 g, spæk 7 g, salt 3,3 g, julesnaps 3 g, surhedregulerende middel (E 575), dextrose, LAKTOSE, krydderier (peber, ingefær, koriander), starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, konserveringsmiddel (E 250).