

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)
3,000 kg Spæk u/svær
0,800 kg Oliven, sorte, u/sten
0,800 kg Salatost i tern
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,060 kg Dextrose
0,060 kg Ren GDL
0,040 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

12.096 kg

SPEGEPØLSE MED OLIVEN OG SALATOST**Opskriftnr: 13-0084****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter peber, Rowu Ferm Westfalenlob og dextrose tilsættes og der lynes ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet og Ren GdL tilsættes ved de sidste omgange. Ibland salatost i tern og oliven de sidste par omgange.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki kal. 60/50 cm, gul/grøn elastisk gitternet afb. (87410), som er dyppet kort i koldt vand, på nær enden uden strop.

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 væggtab 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 51 g, oksekød 30 g, spæk 16 g, SALATOST 8 g (MÆLK, salt, mælkesyrekultur, mikrobiel løbe, lipase), oliven 8 g, salt 3,3 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), peber, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

