

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-10% fedt) frosset

3,000 kg Svinekød (16-18% fedt), frosset

2,000 kg Pasta, kogt

1,000 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)

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

10.636 kg**SPEGEPØLSE MED PASTA****Opskriftnr: 13-0086****Fremstilling**

Pastaen koges dagen før, drænes for vand og afkøles til højst +5°C.

Det frosne oksekød og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 3-4 mm.

Derefter tilsættes det frosne spæk. Lynes ned til 2-3 mm.

Saltet og den kogte pasta tilsættes de sidste 10 omgange.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni kal. 60/40 DSN rød/hvid, krumset (65301).

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 med et svind på 17,5% på det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt. Oksekød 46 g, svinekød 40 g, kogt PASTA 23 g, spæk 5 g, salt, dextrose, surhedsregulerendemiddel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).