

**INGREDIENSER**

7,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Ramsløg, Skåret

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

10.686 kg**SPEGEPØLSE MED RAMSLØG****Opskriftnr: 13-0295****Fremstilling**

Det frosne svine- og oksekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Starterkultur ned til ca. 2-4 mm.

Saltet iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Ramsløg skåret tilsættes ved de sidste par omgange så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni, Kal. 55/40 Hj. Lavet Pølsemageri.

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. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 82 g, oksekød 35 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), ramsløg, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

