



INGREDIENSER

5,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

1,500 kg Rodfrugter (blancherede/kolde)

1,500 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,250 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

12.156 kg

SPEGEPØLSE MED RODFRUGTER

Opskriftnr: 13-0092

Fremstilling

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 3-4 mm.

Derefter tilsættes det frosne svinekød, rodfrugterne og spæk sammen med saltet, hvorefter det hele lynes ned til 2-4 mm.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Stoppes straks i Hukki kal. 60/50 cm, gul/grøn elastisk gitternet afb. (87410).

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 50 g, svinekød 41 g, rodfrugter 15 g, spæk 9 g, salt 3,5 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E575), krydderier (peber, hvidløg, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).