

**INGREDIENSER**

9,000 kg Oksekød (10-12% fedt)

7,000 kg Svinekød (10-12% fedt)

4,000 kg Rygspek u/svær

0,600 kg Dekora® Svampe Tranebær

0,600 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)

0,460 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Nitritsalt (DK40011)

0,012 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)

---

21.872 kg**SPEGEPØLSE MED SVAMPE OG TRANEBÆR****Opskriftnr: 13-0226****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Det frosne spek iblandes, og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange sammen med Dekora Svampe Tranebær.

Sluttemperatur 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

**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 48 g, spek 13 g, tørrede tranebær, tørrede svampe, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

