

**INGREDIENSER**

4,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,000 kg Rygspek u/svær

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

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Æblegranulat

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.806 kg**SPEGEPØLSE MED TØRREDE ÆBLER****Opskriftnr: 13-0127****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spek iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet og den afvejede mængde æblegranulat tilsættes og køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Oskuda Textil ,kal. 60/40, rød/hvid tern (T76041).

**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 60 g, oksekød 39 g, spek 13 g, salt, tørrede æbler 2 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

