

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg Tomatsnips 9 mm.

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,060 kg Dextrose

0,060 kg Ren GDL

0,040 kg Basilikum, Skåret.

0,040 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

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

---

10.936 kg**SPEGEPØLSE MED TØRRET TOMAT/BASILIKUM****Opskriftnr: 13-0083****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter peber, basilikum, Rowu Ferm Westfalenlob og dextrose tilsættes og der lynes ned til 2-4 mm.

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

Saltet og Ren GdL tilsættes ved de sidste omgange. Ibland de tørrede tomatsnips 9 mm.

Sluttemperatur 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Hukki kal. 60/50 cm, rød/gul elastisk gitternet afb. (87409), som er dyppet kort i koldt vand, på nær enden uden strop.

**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: Svinekød 56 g, oksekød 33 g, spæk 22 g, tørrede tomater 4 g, salt, krydderier (peber, basilikum), dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

