

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,500 kg Spæk u/svær

0,400 kg Valnødder, hakkede (fra butik)

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

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

11.036 kg**SPEGEPØLSE MED VALNØDDER (FLYDENDE RØG)****Opskriftnr: 020-13035****Fremstilling**

Valnødderne skoldes, drænes og køles.

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

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Ibland valnødderne og kør dem med de sidste 2 omgange. Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Hukki kal. 60/50, rød/sort, elastisk gitternet afb. (T87411).

Efter stopning vejes pølsen.

**Modning/rygning**

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 5 døgn. Efter ovnens foreskrifter.

Dag 8: 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.

Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren: Svinekød 55 g, oksekød 38 g, spæk 16 g, VALNØDDER 4 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250), røgaroma. TØRRET og RØGET.

**Ingredienser:**

DK40011: Nitritsalt Dessinnr. 112661

DK99015: Kogesalt Dessinnr. 112847

I07760: RFB Spegepølse m/hvidløg Dessinnr. 113996

I19900: Rowu Ferm Starterkultur Dessinnr. 114271

T87411: Hukki kal. 60/50, rød/sort gitternet, afb. Dessinnr. 211412

Valnødder Dessinnr. 060328

**PLU nr**

205974-7

