

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg Valnødder, hakkede

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****Opskriftnr: 13-0192****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 cm, gul/grøn elastisk gitternet afb. (T87410).

**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. Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren: Svinekød 55 g, oksekød 44 g, spæk 11 g, VALNØDDER 4 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). Tørret og røget.

