

**INGREDIENSER**

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Krydderiblanding Pepperoni

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.736 kg**SPICY PEPPERONI****Opskriftnr: 12-0016****Fremstilling**

Det ferske oksekød hakkes på 8 mm hulskive og stilles på køl.

Det frosne svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter RFB Italiensk Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob tilsættes og der lynes ned til 8-10 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 6-8 mm.

Saltet, Krydderiblanding Pepperoni og det hakkede oksekød tilsættes og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

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 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 70 g, oksekød 34 g, spæk 9 g, salt, krydderier (paprika, peber, hvidløg, chili, koriander), dextrose, smagsforstærker (E 621), krydderiekstrakter, farvestof (E 120), surhedsregulerende middel (E 575), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).