



TAPAS SPEGERULLE - HVIDLØG/ROSMARIN

Opskriftnr: 13-0351

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Italiensk Spegepølse 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 og køres med til det er jævnt fordelt i massen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen køres ud på "medister hornet" og spegepølsen vendes i Dekora Hvidløg/Rosmarin.

Spegepølsen anbringes på en finmasket rist.

Modning/rygning

Dag 1: Modning ved 12-22°C i 1 døgn

Dag 3: Rygning modning ca. 3 døgn. Intensiv røg 6-8 timer til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 20%: Når der er opnået et vægttab på min. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 57 g, oksekød 46 g, spæk, salt, krydderier (paprika, peber, hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse

0,200 kg Dekora® Hvidløg/Rosmarin
(G82190)

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.806 kg