



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,500 kg Bovsnitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,850 kg Krydderiblanding Umami Pølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

10.95 kg

UMAMI GRILLPØLSE - RØGET

Opskriftnr: 27-0364

Fremstilling

Svinekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Krydderiblanding Umami Pølse og 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Stoppes i lammetarme 22/24 (DK99033).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 49%, svinekødssnitter 25%, vand, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, krydderier (løg, hvidløg, chili, persille, peber, løvstikke), stabilisator (E 451), tomat, paprikafrugt, tangpulver, champignonpulver, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.