



UNGARSK SALAMI

Opskriftnr: 13-0017

INGREDIENSER

3,500 kg Spæk u/svær
3,500 kg Svinekød (8-10% fedt)
3,000 kg Oksekød (3-6% fedt)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,190 kg Rowu®GDL til Salami m/hvidløg
0,150 kg Rolactin (I42220)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg Paprika, Rosen
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)
<hr/>
10.676 kg

Fremstilling

Det frosne ($\approx 16^{\circ}\text{C}$) oksekød kommes op i lynhakkeren sammen med Rowu GDL til Salami m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob og lynes ned til 3-4 mm.

Derefter kommes det skalfrosne svinekød, det frosne spæk, Rolactin, Paprika Rosen i og det hele lynes til en findeling på 2-4 mm.

Saltet køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C .

Stopning

Stoppes straks i Hukki V kal. 60/50, rød/sort elastiknet afb. (87411).

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved $12-22^{\circ}\text{C}$. 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. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 50 g, oksekød 34 g, spæk 29 g, salt, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (paprika, peber, koriander, hvidløg), starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).