

**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 Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0,300 kg Valnødder, hakkede
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.956 kg

VALNØDDESPEGEPØLSE MED HVIDLØG**Opskriftnr: 13-0105****Fremstilling**

Valnødderne skoldes, drænes og køles.

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg, Rowu Ferm Westfalenlob og Romglut ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Ibland forsigtigt de kølede valnødder og hak dem med til de er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni kal.55/40 (65082).

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. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 55 g, oksekød 44 g, spæk, VALNØDDER 3 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (koriander, hvidløg, peber, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), smagsforstærker (E 621, krydderiekstrakter, original Jamaica rom, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).