



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,500 kg Spæk u/svær

0,400 kg Valnødder

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

11.036 kg

VALNØDDESPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0072

Fremstilling

Valnødderne skoldes, drænes og køles.

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

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet og de kølede valnødder tilsættes ved de sidste omgange og køres med til de er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Oskuda Textil, kal. 60/40, blå/hvid/rød (T76043).

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 38 g, spæk 16 g, VALNØDDER 4,3 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).