



VIKINGE SALAMI

Opskriftnr: 13-0131

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) lynes sammen med Rowu GDL til Peberbidder og dextrose ned til 3-4 mm. Det frosne spæk (-18°C) tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Salt, mjød og ramsløg tilsættes ved de sidste omgange. Sluttemperatur 0°C .

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 60/50, m/bundsøm (T87003).

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: Oksekød 50 g, svinekød 49 g, spæk 12 g, mjød 3 g, salt 3 g, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, krydderier (peber, ingefær, koriander, SENNEP), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330, E 316), ramsløg, konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

4,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,500 kg Svinekød (10-12% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg Mjød

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Rowu GDL til Peberbidder

0,100 kg Dextrose

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Ramsløg, Skåret

10.88 kg