

**INGREDIENSER**

7,000 kg Svinekød (16-18% fedt)
3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg Rolactin (I42220)
0,020 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.626 kg

WESTFALSK SPEGEPØLSE, GROV HAKKET**Opskriftnr: 11-0003****Fremstilling**

Det fede svinekød (16-18%) skæres i mindre stykker og sættes på køl.

Det godt kølede magre svinekød (8-10%) køres igennem 3 mm hulskiven og blandes med alt saltet.

Herefter blandes det godt med det fede svinekød.

Herefter tilsættes Rowu GDL Til Westfalenlob, Fortex, flydende Hvidløg, Rolactin og Rowu Ferm Westfalenlob og det hele blandes igen godt.

Til sidst køres det hele igennem 8 mm hulskiven.

Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm.

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 færdigvarer er anvendt:

Svinekød 114 g, salt, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, LAKTOSE, krydderier (peber, koriander, ingefær), smagsforstærker (E 621), antioxidanter (E 300, E 330), glucosesirup, krydderiekstrakter, fortykningsmidler (E 415, E 412), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

