

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

2,200 kg Spæk u/svær

1,800 kg Isvand

1,000 kg Kalvekød (8-12% fedt)

1,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

0,180 kg Superbinder Rød

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,050 kg Wienerpølse Frankfurter Delikatesse

0,020 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)

0,020 kg Paprika, Rosen

---

10.45 kg**WIENER/FRANKFURTER PØLSE****Opskriftnr: 27-0407****Fremstilling**

Alt kød og spæk hakkes igennem 3 mm. hulskive.

Kommes derefter op i lynhakkeren, hvorefter Superbinder rød, krydderier, Fortex, flydende Hvidløg og alt saltet tilsættes.

Isvandet tilsættes gradvist og der mixes til en god emulsion er opnået.

Massen lynes til sidst ca. 5 omgange.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm og afdrejes i passende størrelser.

**Tørring**

Ved 50°C i ca. 20 min.

**Rygning**

Ved 60°C i ca. 30 min.

**Kogning**

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

**Ingredienser:**

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 51%, svinespæk 13%, vand, oksekød 10%, kalvekød 10%, salt, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), dextrose, maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakter, antioxidant (E 300), krydderier (SENNEP, peber, muskat, ingefær, paprika), rom, glucosesirup, fortykningsmiddel (E 415, E 412), surhedregulerendemediel (E 260), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm. Kogt og røget.