

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu GDL til Westfalenlob (I18270)

0,100 kg Dextrose

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)

0,040 kg Røgsmag Ålerøget Krydderi

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

10.696 kg**ÅLERØGET SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 12-0005****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med Rowu GDL til Westfalenlob, Dextrose og Rowu-Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet og Romglut tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

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 57 g, oksekød 46 g, spæk 12 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, krydderier (røgede koriander, peber, koriander, ingefær), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), rom, krydderiekstrakter, røgaroma, smagsforstærker (E 621), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

