

**INGREDIENSER**

10,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

5,000 kg Bacon (røget bov)

5,000 kg Snitter u/svær

4,000 kg Isvand

2,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

0,680 kg Grillpølse Frækkert FB

0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

---

26.86 kg**BACONGRILLPØLSE****Opskriftnr: 27-0379****Fremstilling**

Det hakkede kød og vand blandes godt med krydderier og salt.

Køres på lynhakkeren eller mixes godt.

**Stopning**

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 34/36 (DK99032).

**Kogning**

Pølserne koges 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.

Oksekød 45%, bacon 23%, svinekødssnitter, vand, svinekød 11%, salt, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), krydderier (chili, koriander, merian, muskatblomme, peber), hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt.