

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

2,000 kg Isvand

2,000 kg Snitter u/svær

0,250 kg Debreziner, Zigeunersalami,  
Paprikapølse, Kabanossy

0,130 kg Paprikasnips Grøn, 2-3 mm.

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitratsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,050 kg Chili, Frø Knust

---

10.7 kg**CHORIZO GRILLER EKSTRA HOT****Opskriftnr: 27-0388****Fremstilling**

Svinekød (8-14%) og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.

Brystflæsket hakkes igennem 8 mm hulskive.

Svinekødet (8-14%) kommes op i lynhakkeren og lynes tørt et par omgange, hvorefter salt, Lynprofi FC 7 samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes de hakkede snitter, Debreziner, Zigeunersalami, Paprikapølse, Kabanossy og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede brystflæsk, Chili, knust, hot og grøn paprikasnips mixes til sidst i, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

**Tørring**

Ved 45°C i ca. 30 min.

**Rygning**

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

**Kogning**

Ved 80°C til en kerntemperatur 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 70%, vand, svinekødssnitter 11%, salt, krydderier (paprika, peber, chili, kommen, koriander, hvidløg), tørret peberfrugt, hydrolyseret vegetabilsk protein, dextrose, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, E 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.