



CHORIZO OPTIMAL

Opskriftnr: 26-0163

Fremstilling

Kødet hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Kødet mixes efterfølgende grundigt med Kuttermit KC 10 og salt, hvor vandet tilsættes gradvist.

Blandes til en god emulsion er opnået.

Profrisk Optimal og Debreziner, Zigeunersalami, Paprikapølse, Kabanossy tilsættes til sidst og mixes med til det er jævnt fordelt i massen.

Stopning

Farsen stoppes i Lammetarm 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

Ingredienser:

Svinekød 85%, vand, surhedsregulerende midler (E 325, E 262, 331, 330), salt, kartoffelstivelse, dextrose, palmefedt, krydderier (paprika, peber, chili, kommen, koriander, hvidløg), hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.

INGREDIENSER

4,500 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,500 kg Svinekød (8-14% fedt)

1,000 kg Isvand

1,000 Stk. Lammetarm 22/24 (DK99033)

0,250 kg Profrisk Optimal, Flydende

0,150 kg Debreziner, Zigeunersalami,
Paprikapølse, Kabanossy

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Kuttermit KC 10

11.6 kg