

**INGREDIENSER**

5,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

5,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,090 kg Romglut, Flydende (I43550)

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

10.726 kg**DANNEBRO SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0196****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg, Romglut og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Saltet tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Textil ,kal. 60/40, rød/hvid tern.

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 57 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), smagsforstærker (E 621), original Jamaica rom, stabilisatorer (E 413, E 414), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).

