



## DANSK SALAMI

### Opskriftnr: 13-0028

#### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Dansk Salami m/farve og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

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

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

#### Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Sort, Kal. 55/40 (T65102)

#### 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 65 g, spæk 27 g, oksekød 23 g, salt, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær, chili, hvidløg), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), farvestof (E 120), konserveringsmiddel (E 250).

#### INGREDIENSER

4,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,500 kg Spæk u/svær

2,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

0,300 kg RFB Dansk Salami m/farve

0,250 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.656 kg