



GRÆSK INSPIRERET SPEGEPØLSE MED OLIVEN OG SALATOST

Opskriftnr: 13-0059

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Pebersalami og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

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

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Ibland oliven og salatost i tern de sidste to omgange.

Sluttemperatur ca. 0° C.

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

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 væggtab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,800 kg Oliven, sorte u/sten, drænet

0,800 kg Salatost i tern

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

12.236 kg

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt.

Svinekød 50 g, oksekød 30 g, spæk 19 g, salatost 8 g (MÆLK, salt, mælkesyrekultur, mikrobiel løbe, lipase), oliven 8 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel(E 575), krydderier (peber, ingefær, koriander), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).