

**INGREDIENSER**

10,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

0,900 kg Grillmedister FB

15.9 kg

GRILLMEDISTER**Opskriftnr: 27-0112****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Det hakkede kød blandes godt med Grillmedister FB.

Isvandet tilsættes gradvist og farsen æltes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 71%, vand, salt, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (peber, paprika, løg, persille), ærteprotein, ærtefibre, stabilisator (E 451), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.