



## GROV GRILLPØLSE MED RAMSLØG

### Opskriftnr: 27-0261

#### INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben  
 4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)  
 2,000 kg Isvand  
 0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
 0,100 kg Nitratsalt (DK40011)  
 0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse  
 0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)  
 0,050 kg Ramsløg, Skåret  
 0,030 kg Profrisk EU

---

10.45 kg

#### Fremstilling

Svinekød (18-20% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes det hakkede brystflæsk, Profrisk EU, Thüringer Stege- & Grillpølse og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Ramsløg tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

#### Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

#### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

#### Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

#### 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 83%, vand, salt, krydderier (ramsløg, peber, merian, koriander, muskat, chili, paprika), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330, E 331, E 316, E 300), krydderiekstrakter, konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.