



GROV ITALIENER

Opskriftnr: 27-0444

Fremstilling:

Svinekød og brystflæsk hakkes igennem 5 mm hulskiven.

Kødet håndæltes med salt og Lynprofi FC 7, og isvandet tilsættes gradvist.

Når en god emulsion er opnået tilsættes Krydderiblanding Finocchio, Rosmarin og Profrisk EU og æltes med til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

Tip

Farsen kan ligeledes mixes på lynhakker (baglæns kørsel) eller røres på røremaskine.

Stopning

Farsen stoppes i Lammetarm 26/28 (DK99036).

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.(tid og temperatur er vejledende).

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået. (tid og temperatur er vejledende).

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 (rosmarin, paprika, fennikel, persille, hvidløg), dextrose, krydderiekstrakter, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.

INGREDIENSER

4,000 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

1,000 - Lammetarm 26/28 (DK99036)

0,150 kg Krydderiblanding Italiensk
Finocchio

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,075 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

0,030 kg Profrisk EU

0,015 kg Rosmarin, Skåret

11.44 kg