



INGREDIENSER

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg RFB Spansk Chorizo

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.736 kg

GROVHAKKET CHORIZO

Opskriftnr: 12-0017

Fremstilling

Det ferske oksekød hakkes på 8 mm hulskive og stilles på køl.

Det frosne svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter RFB Spansk Chorizo og Rowu Ferm Westfalenlob tilsættes.

Der lynes ned til 8-10 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 6-8 mm.

Saltet og det hakkede oksekød tilsættes og der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppe straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber. Farsen kan ligeledes stoppes i svinetarme og afbindes i ringe.

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 70 g, oksekød 34 g, spæk, salt, krydderier (paprika, peber, chili, kommen, koriander), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderiekstrakt, hvidløg, løg, antioxidant (E 301), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).