

**INGREDIENSER**

4,400 kg Svinekød (10-12% fedt)
3,400 kg Spæk u/svær
2,200 kg Svinekød (18-20% fedt)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,200 kg Rowu®GDL til Salami m/hvidløg
0,120 kg Rolactin (I42220)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg Peber, Hvid, Hel
0,020 kg Fortex®Flydende Hvidløg (I42050)

10.7 kg

GROVHAKKET SVINEKØDSSALAMI**Opskriftnr: 11-0006****Fremstilling**

Alt kødet og spækket skal være skalfrosset.

Svinekød (10-12% fedt) kommes op i lynhakkeren og lynes sammen med Rowu GdL til salami m/hvidløg, Fortex flydende hvidløg og Rolactin ned til 8-10 mm.

Derefter tilsættes svinekød (18-20% fedt) samt spækket og derefter alt saltet.

Til sidst tilsættes det hel hvide peber og det hele lynes ned til 8-10 mm.

Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm.

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 90 g, spæk 24 g, salt 3,7 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (peber, koriander, hvidløg,) vand, glucosesirup, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), krydderiekstrakter, fortykningsmidler (E 415, E 412), konserveringsmiddel (E 250).

