

**INGREDIENSER**

10,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

0,900 kg Grillmedister FB

0,400 kg Jalapeno i skiver, syltede, Banderos

0,200 kg Krydderiblanding Mexican Fajita

---

16.5 kg**HOT JALAPENO GRILLER****Opskriftnr: 27-0359****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og fyldes i lynhakkeren.

Grillmedister FB, Krydderiblanding Mexican Fajita og isvand tilsættes og farsen mixes grundigt.

De syltede jalapeno køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Varmebehandles før salg.

**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 69%, vand, jalapeno chili 3%, salt, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (paprika, chili, spidskommen, løg, peber, hvidløg, persille), ærteprotein, ærtedefibre, stabilisator (E 451), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.