

**INGREDIENSER**

6,000 kg Oksekød (18-20% fedt)

4,000 kg Rygspek u/svær

0,220 kg Krydderiblanding Italiensk Finocchio

0,170 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,150 kg Rowu GDL u/krydderier

0,100 kg Nitratsalt (DK40011)

---

10.64 kg**ITALIENSK FINOCCHIO SALAMI****Opskriftnr: 13-0087****Fremstilling**

Oksekød og rygspek u/svær hakkes hver for sig gennem 3 mm hulskiven og skalfryses.

Oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, herefter tilsættes Rowu GDL u/krydderier og krydderiblanding Italiensk Finocchio. Køres til ca. 3-4 mm.

Rygspek tilsættes og lynes til ønskede grovhed.

Saltet tilsættes de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Mahogni kal.55/40 eller anden valgfri 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 væggtab 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: Oksekød 68 g, svinespek 46 g, salt 3,3 g, krydderier 2,2 g (paprika, fennikel, persille, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).

