

**INGREDIENSER**

3,500 kg Oksekød (18-20% fedt)

3,500 kg Svinekød (18-20% fedt)

3,000 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 Nitritsalt (DK40011)

10.64 kg**ITALIENSK FINOCCHIO SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0124****Fremstilling**

Okse- og svinekød og rygspek u/svær hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og skalfryses.

Okse- og svinekødet fyldes i lynchakkeren 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 valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

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 46 g, oksekød 40 g, spek 28 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).