



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (18-20% fedt)

3,000 kg Oksekød (18-20% fedt)

3,000 kg Rygspek u/svær, frosset

0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

10.636 kg

ITALIENSK INSPIRERET SPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0121

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) lynes sammen med RFB Italiensk Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Det frosne spek iblandes, og det hele lynes ned til 2-3 mm. Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C .

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Rød, Kal. 55/40 Italiensk Spegepølse eller anden valgfri røgbar tarm.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved $12-22^{\circ}\text{C}$. 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: Svinekød 53 g, oksekød 34 g, spek 27 g, salt 3,8 g, krydderier (paprika, peber, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).