

**INGREDIENSER**

5,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

5,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

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: 13-0203****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Italiensk Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Saltet tilsættes og det hele lynes ned til 2-3 mm.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Rød, Kal. 55/40 Italiensk Spegepølse.

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.

Køling

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 57 g, oksekød 57 g, salt, krydderier (paprika, peber, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

