

**INGREDIENSER**

3,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Brystflæsk u/svær og ben
2,000 kg Rygspek u/svær
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Cognac, ægte
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,020 kg Rosmarin, Skåret
0,010 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.736 kg

JULESPEGEPØLSE MED COGNAC**Opskriftnr: 13-0332****Fremstilling**

Det frosne spæk kommes i lynhakker og lynes ned til ca. 2 mm.

Det frosne okse- og svinekød samt brystflæsk tilsættes og lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg, Hvidløg granuleret og Rowu-Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Alt saltet, cognac, Rosmarin og Dekora 4 Peber tilsættes og køres med de sidste 10 omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i ønsket røgbar tarm med julemotiv i 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 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 65 g, oksekød 34 g, spæk, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), cognac, krydderier (koriander, hvidløg, peber, chili, ingefær), rosmarin, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

