



KARTOFFELSPÆGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0033

Fremstilling

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB spegepølse m/hvidløg, Hvidløg granuleret og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 3-4 mm, hvorefter svinekødet kommer i og der lynes ned til 3-4 mm.

De kogte kolde kartofler, det frosne spæk og saltet tilsættes og lynes ned til 2-4 mm.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i Dantarm Faser I Bak-Nat, Kal. 55/40 Kartoffel Spegepølse (T49008).

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: Oksekød 45 g, svinekød 31 g, spæk 23 g, kogte kartofler 15 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (hvidløg, peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

INGREDIENSER

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

2,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

1,500 kg Kartofler (kogte/kolde)

1,000 kg Oksekød (30-35% fedt)

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,250 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

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

12.176 kg