

**INGREDIENSER**

3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

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

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,050 kg Peber, Hvid, Hel

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

---

10.686 kg**KROSALAMI****Opskriftnr: 13-0128****Fremstilling**

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

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet og de hele peberkorn tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 105/50, Super wabennet (T87751).

**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 50 g, oksekød 40 g, spæk 24 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

