

**INGREDIENSER**

9,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,300 kg RFB Løgspøgeløse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Ren GDL

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

10.486 kg**LØGSPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0278****Fremstilling**

Det frosne svine- og oksekød lynes sammen med RFB Løgspøgeløse, Ren GDL og Rowu Ferm Starterkultur ned til ca. 2-4 mm.

Nitritsaltet iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Sluttemperatur ca. 0°C

Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af 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 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 20% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Svinekød 107 g, oksekød 12 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (løg, peber, chili), LAKTOSE, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).TØRRET OG RØGET.

