

**INGREDIENSER**

3,400 kg Oksekød (18-20% fedt)

3,300 kg Spæk u/svær

3,300 kg Svinekød (18-20% fedt)

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

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,010 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

0,010 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

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

10.656 kg**LANDSPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0089****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød ($\pm 10^{\circ}\text{C}$) lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg, hvid peber, granuleret hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk ($\pm 18^{\circ}\text{C}$) iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C .

Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I Bak-Nat, kal. 60/40 eller anden valgfri røgbar tarm.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved $12-22^{\circ}\text{C}$. 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.

Tip

Der kan evt. anvendes Dyppefix efter anvisning på spanden, samt et Dekora krydderi til kantkrydring.

Husk at deklarerer ved anvendelse af disse.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.

Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 44 g, oksekød 39 g, spæk 32 g, salt 3,8 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (hvidløg, peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

