



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,500 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

0,850 kg Nordisk Krydderurtepølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

10.95 kg

NORDISK KRYDDERURTEPØLSE - RØGET

Opskriftnr: 27-0412

Fremstilling

Svinekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes i lynhakkeren, og der lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Nordisk Krydderurtepølse og 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Svinekød 49%, svinekødsnitter 25%, vand, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, tomat, stabilisator (E 451), løg, dextrose, urter (persille, rosmarin, løvstikke), hvidløg, tangpulver, peber, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.