



INGREDIENSER

10,000 kg Oksekød (16-18% fedt)
 0,300 kg RFB Dansk Salami m/farve
 0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
 0,040 kg PEBER, SORT, GROV KNUST.
 0,020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)
 0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
 Starterkultur (I19900)

10.666 kg

OKSESALAMI

Opskriftnr: 13-0064

Fremstilling

Oksekødet hakkes på 5 mm hulskiven og skalfryses.

Oksekødet lynes sammen med RFB Dansk Salami m/farve, hvid peber, Rowu-Ferm-Westfalenlob og hvidløg ned til 2-3 mm.

Saltet tilsættes de sidste omgange. Lynes ned til 1-2 mm.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Stoppes straks i Faser tarm, Sort, Kal. 55/40 Okse Spegepølse (T49016).

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 114 g, salt 3,4 g, LAKTOSE, krydderier (peber, hvidløg, koriander, ingefær, chili), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), farvestof (E 120), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).