

**INGREDIENSER**

10,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

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

---

10.636 kg**OKSESPEGEPØLSE****Opskriftnr: 13-0158****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med Rowu GDL til Westfalenlob, Rolactin og Rowu-Ferm Westfalenlob ned til 2-4 mm.

Saltet tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i røgbar tarm kal. 60

**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 væggtab 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, surhedsregulerende middel (E 575), LAKTOSE, krydderier (peber, koriander, ingefær), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).