

**INGREDIENSER**

8,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Dekora®4-peber

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.836 kg**PEBERBLOK****Opskriftnr: 13-0236****Fremstilling**

Det frosne oksekød lynes sammen med RFB Pebersalami FB og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 4-5 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 2-3 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen formes som et brød, som indpakkes i film og presses i en rullepølsepresser, eller stoppes i sterilarm, kal. 90/50, og presses flad. Filmen/tarmen fjernes og salamien vendes i Dekora 4 Peber. Spegepølsen anbringes til sidst på en rist.

**Modning/rygning**

Dag 1: Modning 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 89 g, svinespæk 22 g, salt, krydderier (peber, chili, ingefær, koriander), dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

