

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,500 kg Vesterhavsost

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,040 kg Peber, sort, hel (E0105)

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

---

11.176 kg**PEBERSPEGEPØLSE MED VESTERHAVSOST****Opskriftnr: 13-0252****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Pebersalami og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet, Vesterhavsost i små tern og Peber, sort, hel tilsættes ved de sidste omgange og mixes med så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C

**Stopning**

Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

**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:

Svinekød 54 g, oksekød 43 g, spæk 11 g, VESTERHAVSOST 5 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, chili, ingefær, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

