



## PEBERSPEGEPØLSE

### Opskriftnr: 13-0035

#### INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

3,000 kg Spæk u/svær

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

10.636 kg

#### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød (-10°C) lynes sammen med RFB Pebersalami og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk (-18°C) iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

#### Stopning

Farsen stoppes straks i Dantarm Faser I sort, kal. 55/40 (T65102).

#### 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:

Svinekød 57 g, oksekød 34 g, spæk 22 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, ingefær, koriander), dextrose, starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).