

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
3,000 kg Oksekød (3-6% fedt)
3,000 kg Spæk u/svær
0,180 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,150 kg Krydderiblanding Pepperoni
0,150 kg Rowu GDL u/krydderier
0,100 kg Dextrose
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.686 kg

PEPPERONI SNACKSTICK**Opskriftnr: 12-0011****Fremstilling**

Oksekød og svinekød skalfryses.

Spækket fryses.

Oksekødet og svinekødet lynes ned til 2-3 mm sammen med Rowu GDL u/krydderier, Dextrose 2000, Rowu Ferm Westfalenlob og Krydderiblanding Pepperoni.

Herefter kommer spækket i og derefter alt saltet, og der lynes indtil den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i lammetarme kal. 22/24.

Modning/rygning

Pølserne modnes ca. 1 døgn i kølerum.

Pølserne koldryges ved max. 20°C med savsmuld og Rød Røg ca. 2 døgn.

Eftermodnes til der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens stoppe vægt.

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, krydderier (paprika, chili, koriander, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidant (E 300, E 330), krydderiekstrakter, farvestof (E 120), konserveringsmiddel (E 250).