



## PORTERHOUSE SPEGEPØLSE

### Opskriftnr: 13-0379

#### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Pebersalami FB og Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur.

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

Porterhouse Krydderi og saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C.

#### Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm i passende kaliber, evt. FR mahogni, kal. 58/40 (T49026).

#### Modning

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 20-25%: Når der er opnået et væggtab på min. 20-25% 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 100g færdigvare er anvendt:

Svinekød 55 g, oksekød 42 g, spæk, salt, krydderier (koriander, peber, chili, paprika, ingefær, kommen, gurkemeje), dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderurter (basilikum, oregano, timian, porre), maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, peberfrugt, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

#### INGREDIENSER

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Rygspæk u/svær, frosset

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Porterhouse Krydderi (M59386)

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

---

10.736 kg