



INGREDIENSER

10,500 kg Svinekød (16-18% fedt)

4,500 kg Isvand

1,100 kg RingridderpølseFB

16.1 kg

RINGRIDDERPØLSE

Opskriftnr: 27-0114

Fremstilling

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven. 1 pose (1100 g) Ringridderpølse FB tilsættes og isvandet tilsættes og farsen æltes grundigt.

Stopning

Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Varmebehandles før salg.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Serveringsforslag

Serveres f.eks. med hvide og brunede kartofler med rødkål og sauce.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 71%, vand, HVEDEMEL, salt, kartoffelstivelse, krydderier (løg, peber, muskat), SKUMMETMÆLKSPULVER, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.