



## SØNDERJYSK KÅLPØLSE - KOGT

Opskriftnr: 27-0121

### Fremstilling

5,0 kg hakket svinekød fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange.

Tilsæt krydderiblandingen Sønderjysk Kålpølse FB og alt saltet.

Herefter tilsættes isvandet gradvist, og det hele hakkes fint ud.

Til sidst tilsættes det resterende svinekød og det hakkede bacon.

Det hele lynes til ønsket finhed.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

Varmebehandles før salg.

### Kogning

Pølsen koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

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

### Ingredienser:

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

Svinekød 78%, bacon 16%, vand, salt, krydderier (løg, peber, chili, kommen, allehånde, nellike), dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

### INGREDIENSER

15,000 kg Svinekød, hakket (16-18% fedt)

3,000 kg Bacon, hakket

2,000 kg Isvand

0,560 kg Sønderjysk Kålpølse FB

0,200 kg Nitritsalt (DK40011)

---

20.76 kg