

**INGREDIENSER**

8,000 kg Svinekød (16-18% fedt)
5,000 kg Snitter u/svær
5,000 kg Svinekød (3-6% fedt)
2,000 kg Isvand
0,560 kg Sønderjysk Kålpølse FB
0,500 kg Profrisk Optimal, Flydende
0,180 kg Nitritsalt (DK40011)

21.24 kg

SØNDERJYSK KÅLPØLSE OPTIMAL**Opskriftnr: 17-0013****Fremstilling**

Kødet hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.

Det magre svinekød fyldes i lynhakkeren, og lynes tørt nogle omgange.

Sønderjysk Kålpølse FB og Nitritsalt tilsættes sammen med isvandet.

Det hakkes fint ud.

Derefter tilsættes de hakkede snitter, det resterende svinekød og Profrisk Optimal, flydende.

Der lynes til ønsket grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030) og afdrejes i 15-20 cm's længde.

Varmebehandles før salg.

Tørring

Ved 45°C ca. 30-35 min.

Rygning

Ved 45°C til den ønskede farve og smag er opnået.

Ingredienser:

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

Svinekød 81%, svinekødssnitter 10%, vand, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), salt, krydderier (løg, peber, chili, kommen, allehånde, nellike), dextrose, stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.