



## SALSICCIA - ROSMARIN OPTIMAL

### Opskriftnr: 26-0161

#### Fremstilling

Svinekød og brystflæsk hakkes igennem 5 mm hulsleven.

Kødet mixes efterfølgende grundigt med Kuttermit KC 10 og salt, hvor vand og rødvin tilsættes gradvist.

Blandes til en god emulsion er opnået.

Profrisk Optimal og Dekora Hvidløg/Rosmarin tilsættes til sidst og mixes med til det er jævnt fordelt i massen.

#### Stopning

Farsen stoppes i lammetarm 18/20 (DK99034) eller anden ønsket tarm.

#### Tip

Pølsen kan sælges som en "snegl" med et grillspyd igennem.

#### Ingredienser:

Svinekød 85%, vand, rødvin, (indeholder SULFIT), surhedsregulerende midler (E 325, E 262, E 331, E 330), salt, krydderier (hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg), dextrose, rapsolie, kartoffelstivelse, palmefedt. I naturtarm.

#### INGREDIENSER

4,500 kg Brystflæsk u/svær og ben

4,500 kg Svinekød (8-14% fedt)

1,000 Stk. Lammetarm 18/20 (DK99034)

0,500 kg Isvand

0,500 kg Rødvin

0,250 kg Profrisk Optimal, Flydende

0,150 kg Dekora® Hvidløg/Rosmarin (G82190)

0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Kuttermit KC 10

---

11.6 kg