



## SKINKESPEGEPØLSE, GROV

Opskriftnr: 11-0001

### Fremstilling

Spæk, skinkekød og oksekød småtskæres hver for sig og kommes i kølerum ved 0°C natten over.

Næste dag lynes spæk og svinekød 3 omgange med Rowu GdL Westfalenlob, Rowu-Ferm-Westfalenlob, Romglut og Rolactin, igen 3 omgange med oksekød og alt saltet.

Det hele tages derefter op af lynhakkeren og hakkes gennem 8 mm skiven.

Håndæltes derefter til det binder godt.

### Stopning

Farsen stoppes straks i røgbar tarm.

### Modning/rygning

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 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% 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 100 g færdigvare er anvendt:

Skinkekød 57 g, oksekød 30 g, spæk 27 g, salt, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær), vand, dextrose, smagsforstærker (E 621), rom, antioxidant (E 300, E 330), stabilisatorer (E 413, E 414), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

### INGREDIENSER

5,000 kg Skinkekød (8-10% fedt)

2,600 kg Oksekød (8-10% fedt)

2,400 kg Spæk u/svær

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Rolactin (I42220)

0,040 kg Romglut, Flydende (I43550)

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

---

10.646 kg