



## SKIPPERSALAMI

### Opskriftnr: 13-0122

#### Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Pebersalami, Rowu Ferm Westfalenlob, hvidtøl og Timian ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm.

Sort hel peber og saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C.

#### Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber

#### Modning

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:

Oksekød 55 g, svinekød 42 g, spæk, salt, HVIDTØL, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, timian, koriander, ingefær), dextrose, starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).

#### INGREDIENSER

5,000 kg Oksekød (3-6% fedt)

3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

2,000 kg Rygspæk u/svær, frosset

0,300 kg Hvidtøl

0,300 kg RFB Pebersalami FB

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,020 kg Peber, Sort, Hel

0,010 kg Timian, Skåret

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

---

10.966 kg