

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (10-12% fedt)

4,000 kg Svinekød (10-12% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,800 kg Oliven, sorte u/sten, drænet

0,800 kg Salatost i tern

0,300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse
u/hvidløg (I07750)

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitratsalt (DK40011)

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

12.236 kg**SPEGEPØLSE MED OLIVEN OG SALATOST****Opskriftnr: 13-0175****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes tørt nogle omgange, hvorefter RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob tilsættes og der lynes ned til 2-4 mm.

Det frosne spæk tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Saltet, salatost i tern og oliven tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Stoppes i røgbar tarm kaliber 50.

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 væggtab 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: Svinekød 49 g, oksekød 40 g, spæk 10 g, SALATOST 8 g, oliven 8 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

