

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-12% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-12% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

0,400 kg Tomatsnips 9 mm.

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

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

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

---

11.036 kg**SPEGEPØLSE MED TØRRET TOMAT****Opskriftnr: 13-0190****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Ibland de tørrede tomatsnips 9 mm og kør dem med de sidste 2 omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Hukki kal. 60/50, rød/gul elastisk gitterne (T87409).

**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.

Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:

Svinekød 55 g, oksekød 44 g, spæk 11 g, tørrede tomater 4 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

