

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Spæk u/svær

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

0,300 kg Valnødder

0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Æblegranulat

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

---

11.036 kg**SPEGEPØLSE MED VALNØDDER OG ÆBLER****Opskriftnr: 13-0255****Fremstilling**

Valnødderne skoldes, drænes og køles.

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB spegepølse m/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, valnødder og den afvejede mængde Æblegranulat tilsættes og køres med de sidste omgange. Mixes/lynes til det er jævnt fordelt i farsen og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 50/30, rød/hvid snornet.

**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: Svinekød 54 g, oksekød 44 g, spæk 11 g, salt, VALNØDDER 3 g, tørrede æbler 2 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

