

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinebov (10% fedt)  
3,500 kg Oksekød (8-10% fedt)  
2,500 kg Spæk u/svær  
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,160 kg Rowu GDL til Zervelatpølse (G63960)  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,030 kg Romglut, Flydende (I43550)  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)

---

10.496 kg

**STØVFIN SPEGEPØLSE****Opskriftnr: 14-0007****Fremstilling**

Dag 1: Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og fryses. Spækket fryses ligeledes.

Dag 2: Det hakkede kød og det frosne spæk lynes sammen ned til 1-2 mm (højest 0°C), hvorefter det fryses igen.

Dag 3: Massen lynes ned til 0,5 mm, hvorefter Rowu Ferm Westfalenlob og Rowu GDL til Zervelatpølse tilsættes. Saltes tilsættes de sidste 10 omgange. Sluttemperatur ca. 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes i Rotex kal. 65/45, gul fedtende (T77140) eller Hukki kal. 105/50, Superwabennet (T87751).

**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:

Svinebov 58 g, oksekød 40 g, spæk 17 g, salt 3,5 g, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, krydderier (koriander, peber, ingefær), vand, smagsforstærker (E 621), starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300), rom, stabilisatorer (E 413, E 414), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).

