

**INGREDIENSER**

10,000 kg Oksekød (7-10% fedt)  
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
0,200 kg Rowu®GDL til Westfalenlob  
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
0,100 kg Rolactin (I42220)  
0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)  
0,030 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)  
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®  
Starterkultur (I19900)

---

10.686 kg

**TEXAS FARMER OKSESALAMI****Opskriftnr: 19-0034****Fremstilling**

Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven, hvorefter det fryses i ca. 24 timer.

Kødet tages ud ca. 1-2 timer før anvendelse, så det kan brækkes fra hinanden.

Kødet lynes med Rowu GDL til Westfalenlob, peber, Romglut, Rolactin og Rowu Ferm Westfalenlob til den ønskede finhed er opnået.

Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C.

**Stopning**

Farsen stoppes straks i valgfri røgbær tarm af passende kaliber.

**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.

Til 100 g færdigvare er anvendt:

Oksekød 114 g, salt 3,4 g, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær), vand, dextrose, smagsforstærker (E 621), starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, rom, antioxidant (E 300, E330), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).