



## TEXAS FARMER

### Opskriftnr: 19-0003

#### INGREDIENSER

4,700 kg Oksekød (30-35% fedt)

4,000 kg Oksekød (3-6% fedt)

1,300 kg Oksetalg

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

0,240 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Peber, Hvid, Pulver (E0505)

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

---

10.676 kg

#### Fremstilling

Det skalfrosne oksekød ca. 33% fedt og det frosne oksetalg lynes sammen med RFB Sønderjysk spegepølse u/hvidløg, hvid peber og Rowu Ferm Westfalenlob.

Det gennemkølede oksekød ca. 3-6% fedt hakkes igennem 3 mm hulskiven og tilsættes herefter sammen med alt saltet.

Der lynes indtil den ønskede finhed er opnået.

Sluttemperatur på 0°C.

#### Stopning

Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.

#### Modning/rygning

Dag 1: Modning i kølerum ved højst +5°C på røgstænger i 5 døgn.

Dag 6: Temperering 12 timer ved +12-15°C.

Dag 7: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer.

Dag 11: Eftermodning 5 døgn 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:

Oksekød 99 g, oksetalg 15 g, salt 3,9 g, dextrose, surhedsregulerendmiddel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), rom, peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250).