



INGREDIENSER

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,500 kg Isvand

2,500 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,850 kg Krydderiblanding Umami Pølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Profrisk EU

10.98 kg

UMAMIGRILLER

Opskriftnr: 27-0398

Fremstilling

Svine- og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Krydderiblanding Umami Pølse, Nitritsalt og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes det hakkede oksekød, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 30 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 49%, oksekød 25%, vand, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, salt, dextrose, krydderier (løg, hvidløg, chili, persille, peber, løvstikke), stabilisator (E 451), tomat, paprikafrugt, tangpulver, champignonpulver, antioxidant (E 301, E 331, E 316, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm. Kogt og røget.