



UNGARSK SALAMI

Opskriftnr: 13-0034

INGREDIENSER

3,500 kg Spæk u/svær

3,500 kg Svinekød (8-10% fedt)

3,000 kg Oksekød (8-10% fedt)

0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)

0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,030 kg Paprika, Rosen

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

10.636 kg

Fremstilling

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB spegepølse m/hvidløg, Rowu Ferm Westfalenlob og Paprika Rosen ned til 3-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm. Saltet tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki V kal. 60/50, rød/sort elastiknet afb. (87411).

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: Svinekød 50 g, oksekød 34 g, spæk 30 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (paprika, peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250).