



INGREDIENSER

3,500 kg Oksekød (3-6% fedt)
3,500 kg Spæk u/svær
3,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
0,300 kg Valnødder, hakkede
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,200 kg Rowu®GDL til Salami m/hvidløg
0,100 kg Nitratsalt (DK40011)
0,100 kg Rolactin (I42220)
0,050 kg Romglut, Flydende (I43550)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob® Starterkultur (I19900)
<hr/>
10.956 kg

VALNØDDESPEGEPØLSE

Opskriftnr: 13-0009

Fremstilling

Valnødderne skoldes, drænes og køles.

Spæk og kød fryses. Det godt kølede oksekød hakkes gennem 3 mm skiven.

Det frosne svinekød og spæk kommer op i lynhakkeren og køres til ca. 15 mm.

Derefter tilsættes Rowu GDL til Salami m/hvidløg, Rolactin, Rowu Ferm Westfalenlob og Romglut og der lynes til ca. 8 mm.

Det hakkede oksekød og alt saltet kommer i og det hele lynes indtil ønskede grovehed.

Under de sidste omgange tilsættes valnødderne. Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Farsen stoppes straks i Hukki, kal. 50/30, m/net, afb. (87151).

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: Svinkød 42 g, oksekød 39 g, spæk, VALNØDDER 3,3 g, salt, LAKTOSE, surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, vand, krydderier (peber, koriander, hvidløg), smagsforstærker (E 621), starterkultur, hydrolyseret vegetabilsk protein, original Jamaica rom, stabilisatorer (E 413, E 414), antioxidant (E 300, E 330), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250).