



## INGREDIENSER

6,000 kg Svinekød (16-18% fedt)  
 2,000 kg Isvand  
 2,000 kg Snitter u/svær  
 0,200 kg Dekora Marilet Jack W  
 0,100 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)  
 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)  
 0,100 kg Tomatpure, koncentreret  
 0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)  
 0,050 kg Dextrose  
 0,040 kg Tomatsnips 9 mm.  
 0,020 kg Persille, Skåret 2-5 mm.  
 0,010 kg Cayennepeber, Pulver.

---

10.69 kg

# WHISKY GRILLPØLSE

## Opskriftnr: 27-0235

### Fremstilling

Svinekødet og snitterne hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

2/3 af svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Lynprofi FC 7 og 1/3 af isvandet tilsættes.

Der lynes til en god binding er opnået.

Dextrose 2000, Cayennepeber, Jack W og tomatpure og 1/3 isvand tilsættes.

Der lynes til en temperatur på ca. 10-12°C.

Snitter, det resterende svinekød og resten af isvandet tilsættes, og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Persille og Tomatsnips køres med de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

### Stopning

Fyldes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

### Tørring

Ved 45°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 72%, vand, svinekødssnitter, salt, marinade (rapsolie (delvis hærde), krydderier (paprika, røget koriander, peber, chili, hvidløg, løg, gurkemeje), salt, sukker, whisky, krydderiekstrakter, antioxidant (E 330)), tomatpure, dextrose, krydderier (tomat, persille, cayennepeber), stabilisator (E 451), antioxidant (E 301, E 330), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.