MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

# KREATIVE IDEER

## GRILLPØLSER

1 blanding
10 grillpølser

# KREATIVE IDEER

Med Kreative Ideer kan du nemt og hurtigt hente inspiration til nye opskrifter og blive opdateret med de seneste trends.

Kreative Ideer består af mange forskellige brochurer, som indeholder inspirationsmateriale inden for produktkategorier og anledninger.

Alle opskrifter er testet mht. produktion og smag - og du kan derfor være sikker på et godt resultat hos både dig og dine kunder.

Kreative Ideer bliver løbende opdateret og er således en sammensætning af nye trends og vore kunders salgssucceser.

Brug de Kreative Ideer til:

- Inspirationsmateriale
- Nem og hurtig måde at blive opdateret
- Nye salgsmuligheder
- Fokus på salgssucceser

Vi håber denne brochure vil give dig ny inspiration – og husk, hvis du har spørgsmål til opskrifterne eller brug for anden rådgivning, er du velkommen til at kontakte din fagkonsulent eller kundeservice på 86 42 96 66.

# 1 BLANDING 10 GRILLPØLSER

## Frankfurterblanding FB nr. 563 (varenr. 133880)

Frankfurterblanding FB nr. 563 er en færdigblanding med alle hjælpestoffer, krydderier og kogesalt til fremstilling af grillpølser.

Den har en mild smag af peber, løg, muskat og paprika.

Du får en færdigblanding, som du kan anvende som den er eller bygge videre på ved f.eks. at iblande Dekora blandinger.

På de næste sider, vil du finde inspiration til nemme kombinationsopskrifter med Frankfurterblanding FB nr. 563.

# GRILLPØLSE MED HVIDLØG OG PERSILLE

Opskriftnr. 27-0263

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 5,000 Kg | Svinekød (16-18% fedt) |
| 2,500 Kg | Snitter u/svær |
| 2,500 Kg | Isvand |
| 0,850 Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,200 Kg | Hvidløgsflager, 10 mm, 1 kg (E7400) |
| 0,100 Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,050 Kg | Persille, skåret, 500 g (E4720) |
| 0,030 Kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yard i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU, Hvidløgsflager, Persille og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# CHILI CHEESE GRILLER

Opskriftnr. 27-0373

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,000 Kg | Svinekød (8-14% fedt) |
| 3,500 Kg | Snitter u/svær |
| 2,500 Kg | Isvand |
| 1,000 Kg | Ost, revet |
| 0,850 Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,050 Kg | Chili, rød med frø, knust, 1 kg (E9770) |
| 0,030 Kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563 og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion er opnået.
- Revet ost og Chili, knust tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (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 kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# FRANKFURTER MED JALAPENO

Opskriftnr. 27-0396

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 5,000 kg | Svinekød (8-14% fedt) |
| 2,500 kg | Oksekød (8-14% fedt) |
| 2,500 kg | Isvand |
| 0,850 kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,400 kg | Jalapeno i skiver, syltede |
| 0,100 kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,030 kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## 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 Frankfurterblanding FB nr. 563, Nitritsalt og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes det hakkede oksekød, Profrisk EU, jalapenos og det resterende isvand og der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (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 kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# GRILLPØLSE MED HVIDLØG

Opskriftnr. 27-0257

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,000 Kg | Svinekød (8-10% fedt) |
| 3,500 Kg | Snitter u/svær |
| 2,500 Kg | Isvand |
| 0,850 Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,100 Kg | Hvidløg granuleret, 1 kg (E0800) |
| 0,030 Kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Hvidløg granuleret, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# GRILLPØLSE MED RAMSLØG

Opskriftnr. 27-0258

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,000 Kg | Svinekød (8-10% fedt) |
| 3,500 Kg | Snitter u/svær |
| 2,500 Kg | Isvand |
| 0,850 Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,050 Kg | Ramsløg skåret, 500 g (E2820) |
| 0,030 Kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Ramsløg tilsættes ved de sidste par omgange.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# OKSEGRILLER

Opskriftnr. 27-0382

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 4,000 kg | Oksekød (8-14% fedt) |
| 3,500 kg | Spæk u/svær |
| 2,500 kg | Isvand |
| 0,850 kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 kg | Nitritsalt (DK40011) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Oksekød og spæk hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes det hakkede spæk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (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 kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# FRANKFURTER MED SENNEP OG MOZZARELLA

Opskriftnr. 27-0315

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,000 Kg | Svinekød (10-12% fedt) |
| 3,500 Kg | Snitter u/svær |
| 2,500 Kg | Isvand |
| 1,000 Kg | Mozzarella, revet |
| 0,850 Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,300 Kg | Dekora Marilet Kryddersennep (I91820) |
| 0,100 Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,030 Kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået. Dekora Marilet Kryddersennep og revet mozzarella tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# GRILLPØLSE MED OSTINDISK KARRY

Opskriftnr. 27-0419

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,500 kg | Snitter u/svær |
| 2,500 kg | Isvand |
| 2,000 kg | Svinekød (8-10% fedt) |
| 1,000 kg | Oksekød (8-14% fedt) |
| 0,850 kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,080 kg | Ostindisk Karry (G28260) |
| 0,030 kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svine- og oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og 1/3 isvand.
- Der lynes til en temperatur på 2-4°C.
- Til sidst tilsættes Frankfurterblanding FB nr. 563, Profrisk EU, Ostindisk Karry og det resterende isvand.
- Lynes til en sluttemperatur 12-14°C.
- Ønskes pølsen mere grov, tages lidt af kødet og snitterne fra og køres i sammen med den sidste 1/3 isvand.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# FRANKFURTER MED SOLTØRREDE TOMATER OG BASILIKUM

Opskriftnr. 27-0314

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,000 Kg | Svinekød (10-12% fedt) |
| 3,500 Kg | Snitter u/svær |
| 2,500 Kg | Isvand |
| 0,850 Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,500 Kg | Tomater, soltørrede i olie, drænet |
| 0,100 Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,050 Kg | Basilikum, skåret, 1 kg (E1200) |
| 0,030 Kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter nitritsalt, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Soltørrede tomater i små tern og basilikum tilsættes ved de sidste par omgange, så de er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# GRILLPØLSE MED PORRER HVIDLØG

Opskriftnr. 27-0259

## INGREDIENSER:

| | |
|---|---|
| 3,500 kg | Snitter u/svær |
| 3,000 kg | Svinekød (8-10% fedt) |
| 2,500 kg | Isvand |
| 0,850 kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,070 kg | Dekora Porrer Hvidløg (I94890) |
| 0,030 kg | Profrisk EU (I41360) |
| | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Dekora Porrer Hvidløg tilsættes ved de sidste par omgange.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande i ca. 12-14 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

# GRILLPØLSE MED BACON OG TIMIAN

Opskriftnr. 27-0281

## INGREDIENSER:

| | | |
|---|---|---|
| 3,500 | Kg | Svinekød (18-20% fedt) |
| 1,500 | Kg | Snitter u/svær |
| 1,500 | Kg | Røget bacon |
| 2,500 | Kg | Isvand |
| 0,850 | Kg | Frankfurterblanding FB nr. 563 (I33880) |
| 0,100 | Kg | Nitritsalt (DK40011) |
| 0,030 | Kg | Profrisk EU (I41360) |
| 0,025 | Kg | Timian, skåret, 1 kg (E6210) |
| | | Svinetarm 28/30 100 Yards i pose m/lage (DK99030) |

## FREMSTILLING:

- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Baconen hakkes igennem 13 mm hulskiven.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Det hakkede bacon og Timian tilsættes og mixes med de sidste par omgange.
- Sluttemperatur 12-14°C.

## STOPNING:

- Stoppes i svinetarme 28/30 100 Yards i lage (DK99030).

## TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

## RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

## KOGNING:

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

## TILBEREDNING:

- Steges på en varm pande med fedtstof i ca. 15-18 min.
- Er ligeledes velegnet til grill.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer

MOGUNTIA A/S | Agerskellet 50-56 | DK-8920 Randers NV | Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk