MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

KREATIVE IDEER

GRILLPØLSER UDEN MEL OG MÆLK

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.

OKSE GRILLER

Opskriftnr. 27-0431

INGREDIENSER:

7,500 kg	Oksekød (18-20% fedt)
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Okse Grillpølse FB (G10650)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Oksekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og kommes i lynhakkeren hvor det lynes tørt nogle omgange.
- Nitritsalt og Okse Grillpølse FB tilsættes og isvandet tilsættes gradvist.
- Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Profrisk EU tilsættes ved de sidste par omgange.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

RYGNING:

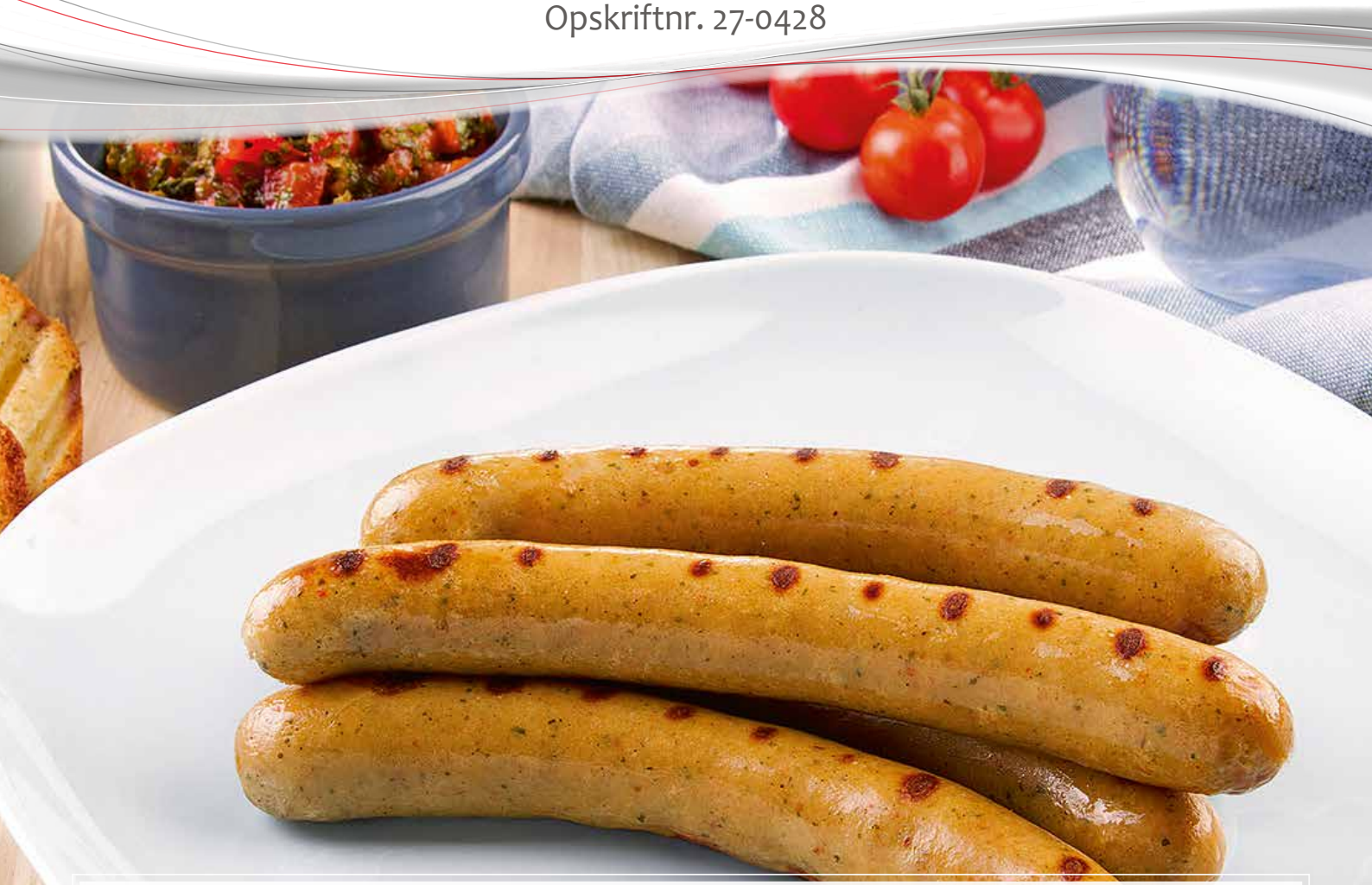
- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

KOGNING:

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

UMAMI GRILLER

Opskriftnr. 27-0428



INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
2,500 kg	Snitter u/svær
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Krydderiblanding Umami Pølse (G89820)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A-kvalitet (DK99030)

FREMSTILLING:

- Svine- 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 Krydderiblanding Umami Pølse, Nitritsalt og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er til en god emulsion tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

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

NORDISK KRYDDERURTEPØLSE

Opskriftnr. 27-0415

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
2,500 kg	Snitter u/svær
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Nordisk Krydderurtepølse (G28610)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A- kvalitet (DK99030)

FREMSTILLING:

- Svine-, oksekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svine- og oksekødet kommes i lynhakkeren, og der lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Nordisk Krydderurtepølse og 3/4 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 og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

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.

HOT'N'SWEET CHILI GRILLER

Opskriftnr. 27-0429

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
2,500 kg	Snitter u/svær
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Krydderiblanding FB "Hot`n`Sweet Chili Griller" (G23900)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svine- oksekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Krydderiblanding FB "Hot`n`Sweet Chili Griller" og 3/4 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 og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Stoppes i lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

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.

BRUNCHPØLSE MED CHILI OG PURLØG

Opskriftnr. 27-0432

INGREDIENSER:

4,500 kg	Svinekød (8-14% fedt)
3,500 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Brunchpølse med Chili og Purløg (G10640)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
	Lammetarm 22/24 (DK99033)

FREMSTILLING:

- Svinekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes i lynhakkeren, og der lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Brunchpølse med Chili og Purløg og 3/4 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

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.

Èn blanding 5 opskrifter

Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280) er en færdigblanding med alle hjælpestoffer, krydderier og kogesalt til fremstilling af grillpølser.

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

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 finder du inspiration til nemme kombinationsopskrifter med Wienerpølse FB uden mel og mælk.

GRILLPØLSE UDEN MEL OG MÆLK

Opskriftnr. 27-0420

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
	Lammetarm 22/24 (DK99033)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Til sidst tilsættes de hakkede snitter og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

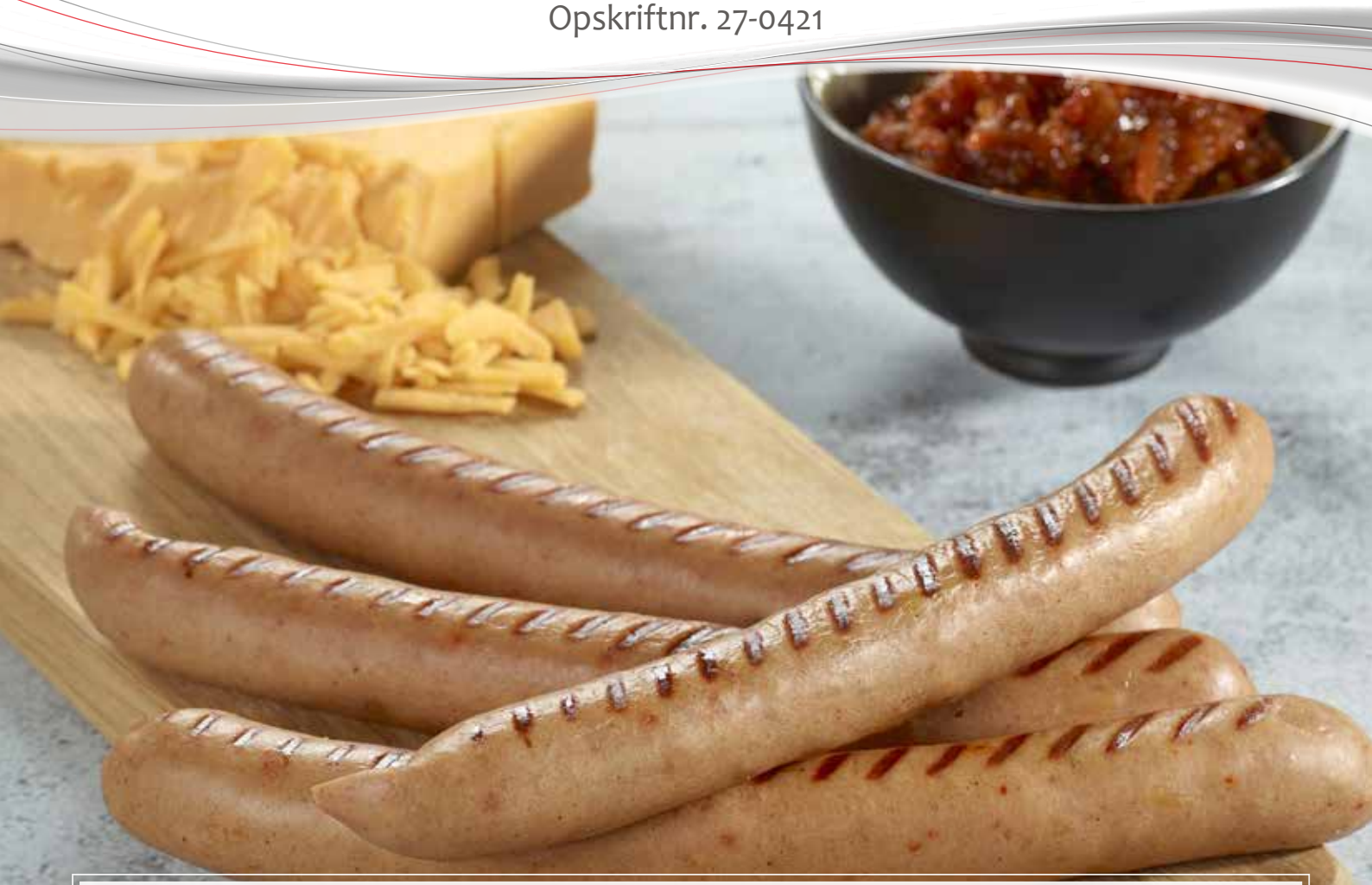
- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

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

CHILI CHEDDAR GRILLER

Opskriftnr. 27-0421



INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,500 kg	Cheddar ost
0,050 kg	Chili, Frø Knust (E9770)
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Cheddarost og Chili, Frø knust tilsættes, og mixes med de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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.

BACON GRILLER

Opskriftnr. 27-0422

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,075 kg	Nitritsalt (DK40011)
2,000 kg	Bacon i tern
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Bacon i tern tilsættes, og mixes med de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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.

KRYDDER GRILLER

Opskriftnr. 27-0423

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg	Dekora Pussta (I51430)
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Dekora Pussta tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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.

GRILLPØLSE MED SYLTEDE RØDLØG

Opskriftnr. 27-0424

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,500 kg	Rødløg, syltede, drænet
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- De drænede syltede rødløg hakkes og tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til de er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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.

RAMSLØGS GRILLER

Opskriftnr. 27-0425

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,040 kg	Ramsløg, Skåret (E2820)
0,015 kg	Hvidløg, Granuleret (E0800)
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Ramsløg, skåret og Hvidløg, granuleret tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den 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.

MOGUNTIA gør det nemt at sætte ekstra fokus på din butik, din gode slagterkvalitet og dit håndværk.

Signalér klart og tydeligt i køledisken, at dine produkter er SLAGTERKVALITET og ÆGTE HÅNDVÆRK - lavet af de bedste råvarer. Og gør det på den billigste måde for dig - nemlig uden at skulle investere i printer, materialer og ikke mindst din tid. Vi har gjort det for dig!

Koncept "Slagterkvalitet"

Vi tilbyder konceptet "Slagterkvalitet", som er en serie af skilte, etiketter og mavebælter, som du kan bruge på dine produkter for at understrege kvaliteten og give dine kunder den ekstra rådgivning, som de ønsker.

Autentisk udseende

"Slagterkvalitet" er holdt i gråbrune nuancer, der signalerer autenticitet, traditioner og ægte slagterhåndværk.

SLEEVE (mavebælte)
til spegepølser, rullepølser, vakuum-pakninger, æsker, bægre etc. Fokuserer på kvalitet og håndværk og giver et stærkt signal om dine produkter.

Varenr. E97130-51
Antal: 100 stk./rulle

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