MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

KREATIVE IDEER

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.

BACONPATÉ

Opskriftnr. 33-0091

INGREDIENSER:

3,000	kg	Svinekød (8-14% fedt)
2,000	kg	Afsværede snitter/bugstrimler
2,000	kg	Svinelever, afpudset
1,500	kg	Varm suppe
1,500	kg	Bacon i tern u/brusk, u/svær
0,400	kg	Pate, Ardenner FB (I02150)
0,100	kg	Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,050	kg	Nitritsalt (DK40011)
		Flexibox "Laval" (DK98202) eller Sylteglas Weck incl låg, 290ml, Ø10cm H5,5cm

FREMSTILLING:

- Snitter og kød koges mørt.
- Leveren vandes ud og hakkes på 5 mm hulskiven.
- Det kogte kød/snitter hakkes ligeledes på 5 mm hulskiven.
- Krydderiblandingen, alt saltet samt den varme suppe iblandes sammen med det hakkede lever.
- Bacon hakkes gennem 10 mm hulskiven og iblandes til det er jævnt fordelt i massen.

BAGNING:

- Patémassen fyldes i Flexibox "Laval" eller i Sylteglas Weck og bages i vandbad ved 100°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Efter afkøling pyntes pateen med passende garniture og sky.

LEVERPOSTEJ

Opskriftnr. 33-0133

INGREDIENSER:
5,000 kg Svinelever, afpudset
5,000 kg Rygspæk u/svær
4,000 kg Varm suppe (afkog fra spæk)
1,180 kg Luksus Leverpostej FB uden mel & mælk (G86270)

FREMSTILLING:
- Spækket skæres i mindre stykker, og koges ved 80°C til det er mørt, ca. 35 min.
- Leveren renskæres, og udvandes i koldt vand.
- Leveren og det kogte spæk hakkes gennem 3 mm hulskiven og blandes med Luksus Leverpostej FB uden mel og mælk.
- Suppen tilsættes langsomt under kraftig omrøring.
- Hældes i forme.

TILBEREDNING:
- Bages i vandbad ved ca. 170-180°C til en kernetemperatur på 75°C (50-60 min.).
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

SKÆREFAST LEVERPØLSE SARDEL

Opskriftnr. 32-0010

INGREDIENSER:

5,600 kg	Snitter u/svær
4,400 kg	Svinelever, afpudset
0,320 kg	Leverpølse, Skærefast FB (I09110)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
	Dantarm Top Guld, Kal 60/25
	Sardel Skærefast Leverpølse (T49036)

FREMSTILLING:

- Snitterne hakkes igennem 3 mm hulskiven.
- Svineleveren udvandes godt i koldt vand og hakkes igennem 3 mm hulskiven.
- Den hakkede lever kommes op i lynhakkeren og lynes.
- Når leveren begynder at boble tilsættes nitritsalt og Leverpølse, Skærefast FB.
- De hakkede snitter tilsættes og det hele lynes fint ud.
- Sluttemperatur 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Dantarm Top Guld, Kal 60/25 Sardel Skærefast Leverpølse.

KOGNING:

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

KØDPØLSE

Opskriftnr. 21-0077

INGREDIENSER:

4,500 kg Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg Snitter u/svær
3,000 kg Isvand
1,000 kg Pålægspølse u. mel & mælk (G29160)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
Top tarm, creme, kal. 55/25 "Skolepølse" (T48545)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.
- Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Pålægspølse u. mel & mælk og nitritsalt tilsættes sammen med ca. 3/4 af isvandet.
- 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:

- Farsen stoppes i Top tarm, creme, kal. 55/25 "Skolepølse" eller anden ønsket tarm.

KOGNING:

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

FRIKADELLER

Opskriftnr. 73-1178

INGREDIENSER:

8,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
3,500 kg Koldt vand
1,000 kg Luksus Fars, uden mel og mælk (G88710)

FREMSTILLING:

- Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.
- Luksus Fars, uden mel og mælk iblandes og vandet tilsættes gradvist.
- Farsen æltes grundigt.

TILBEREDNING:

- Farsen formes med en ske og steges i fedtstof på en varm pande til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

MEDISTER

Opskriftnr. 26-0137

INGREDIENSER:

3,500 kg	Koldt vand
8,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Luksus Fars, uden mel og mælk (G88710)
	Svinetarme 28/30 100 yards i pose m/lage
	"A kvalitet" (DK99030)

FREMSTILLING:

- Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.
- Kødet fyldes i lynhakkeren og mixes/lynes med isvand og Luksus Fars uden mel og mælk til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

STOPNING:

- Farsen stoppes i svinetarme.

TILBEREDNING:

- Koges ved 80°C i ca. 15-20 min. eller til en kernetemperatur på 75°C.
- Kan ligeledes pandesteges.

WIENERPØLSE

Opskriftnr. 27-0340

INGREDIENSER:
5,000 kg Svinekød (8-12% fedt)
3,000 kg Snitter u/svær
2,000 kg Isvand
0,850 kg Wienerpølse FB uden mel & mælk (G86280)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
Lammetarme kal. 18/20 100 yards i lage og ståpose (DK99034)

FREMSTILLING:
- Svinekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svinekødet 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. 18/20 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.

UMAMI GRILLPØLSE

Opskriftnr. 27-0364

INGREDIENSER:

3,500 kg	Bovsnitter u/svær
4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
2,500 kg	Isvand
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,850 kg	Krydderiblanding Umami Pølse (G89820)
	Lammetarme kal. 22/24 100 yards i lage og ståpose (DK99033)

FREMSTILLING:

- Svinekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og der lynes tørt nogle omgange hvorefter saltet, Krydderiblanding Umami Pølse 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 22/24.

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.

SMOKEY GRILLER

Opskriftnr. 26-0126

INGREDIENSER:

8,000 kg	Svinekød (16-18% fedt)
3,000 kg	Brystflæsk u/svær og ben
4,000 kg	Isvand
1,000 kg	Smokey Griller FB uden mel & mælk (G86240)
	Svinetarme 28/30 100 yards i pose m/lage "A kvalitet" (DK99030)

FREMSTILLING:

- Svinekød og brystflæsk hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Smokey Griller FB uden mel og mælk tilsættes.
- Isvandet tilsættes gradvist og der køres en bindefars.
- Derefter tilsættes det hakkede brystflæsk og der lynes/mixes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i svinetarme 28/30.

KOGNING:

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

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