MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

KØDPØLSER

DET KREATIVE KØKKEN

DET KREATIVE KØKKEN

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

Det Kreative Køkken 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.

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

Brug Det Kreative Køkken 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 telefon 86 42 96 66.

VI HAR GJORT DET NEMT FOR DIG AT VÆRE KREATIV ...

KØDPØLSER
OPSKRIFTER

Kødpølse 4
Kødpølse Med Paprikasnipsmix 5
Kødpølse Med Pistacienødder 6
Kødpølse Med Mozzarella 7

KØDPØLSE

Opskriftnr.: 21-0077

Ingredienser:
4.500 kg Grisekød (8-14% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
3.000 kg Isvand
1.000 kg Oksekød (8-14% fedt)
1.000 kg Pålægspølse u. mel & mælk (G29160)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)

12.600 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Grisekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.
Grise- 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 valgfri kogetarm af passende kaliber.

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

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 0% af det færdige produkt.
Grisekød 44%, vand, snitter, oksekød 8%, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, løg, stabilisator (E 451), krydderier (koriander, peber, ingefær, muskatblomme), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250).

KØDPØLSE MED PAPRIKASNIPSMIX

Opskriftnr.: 21-0087

Ingredienser:
4.500 kg Grisekød (8-14% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
3.000 kg Isvand
1.000 kg Oksekød (8-14% fedt)
1.000 kg Pålægspølse u. mel & mælk (G29160)
0.125 kg Paprikasnips, Rød 2-3 mm. (E8680)
0.125 kg Paprikasnips Grøn, 2-3 mm. (E8690)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)

12.850 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Grisekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.
Grise- 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. I de sidste runder tilsættes paprika snips rød og grøn.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri kogetarm af passende kaliber.

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

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 0% af det færdige produkt.
Grisekød 43%, vand, snitter, oksekød 8%, salt, paprikasnips (rød, grøn), kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, løg, stabilisator (E 451), krydderier (koriander, peber, ingefær, muskatblomme), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250).

KØDPØLSE MED PISTACIENØDDER

Opskriftnr.: 21-0088

Ingredienser:
4.500 kg Grisekød (8-14% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
3.000 kg Isvand
1.000 kg Oksekød (8-14% fedt)
1.000 kg Pålægspølse u. mel & mælk (G29160)
0.300 kg Pistacienødder
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)

12.900 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Grisekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.
Grise- 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. I de sidste runder tilsættes pistacienødder.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri kogetarm af passende kaliber.

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

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 0% af det færdige produkt.
Grisekød 43%, vand, snitter, oksekød 8%, salt, PISTACIENØDDER, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, løg, stabilisator (E 451), krydderier (koriander, peber, ingefær, muskatblomme), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 301), konserveringsmiddel (E 250).

KØDPØLSE MED MOZZARELLA

Opskriftnr.: 22-100

Ingredienser:
4.500 kg Grisekød (8-14% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
3.000 kg Isvand
1.000 kg Oksekød (8-14% fedt)
1.000 kg Mozzarella kugler, mini
1.000 kg Pålægspølse u. mel & mælk (G29160)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.070 kg Parmanello Fermentering Krydderi (M7941)
0.020 kg Hvidløg, Granuleret. (E0800)

13.690 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Grisekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.
Oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter nitritsalt tilsættes sammen med ca. 1/3 af isvandet.
Når dette er lynet fint ud tilsættes grisekødet, pålægspølse u. mel & mælk , hvidløgsgranulat og Parmanello Fermentering Krydderi sammen med ca. 1/3 af isvandet, der køres til god binding er opnået.
De hakkede snitter og det resterende isvand tilsættes.
Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.
Til sidst mixes mini mozzarella kuglerne i farsen til de er jævnt fordelt.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri kogetarm af passende kaliber.

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

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 0% af det færdige produkt.
Grisekød 33%, snitter 22 %, vand, oksekød 7%, **MOZZARELLA** 7%, salt, kartoffelstivelse, kartoffelpulver, dextrose, løg, stabilisator (E 451), hvidløg, krydderier (koriander, peber, ingefær, muskatblomme, allehånde, kommen), hydrolyseret vegetabilsk protein, maltodextrin, sukker, antioxidant (E 301), aroma, smagsforstærker (E 621), konserveringsmiddel (E 250).

Flavoursome Solutions
since 1903