



## BLODPØLSE MED BRUN FARIN

Opskrifts nummer: 35-0009

### Indhold

5,000 Kg Varm suppe (afkog fra spæk)  
 1,400 Kg Spæk u/svær  
 0,700 Kg Svær  
 0,500 Kg Spækterninger, skoldede  
 3,575 Kg Blodpølse FB (G82320)  
 1,100 Kg Rosiner  
 1,000 Kg Havregryn  
 0,500 Kg Farin, brun  
 0,100 Kg Nitritsalt (DK40011)  


---

 13,875 Kg

### Fremstilling

- Spæk (1,400) og svær koges mørt.
- Spæk (0,500) skæres i 6-8 mm terninger og skoldes.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.
- Suppen fra det kogte spæk (5,000 kg) og det kogte spæk og svær lynes fint ud, hvorefter Nitritsalt, Blodpølse FB, havregryn og brun farin tilsættes.
- Køres til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Rosiner og de skoldede spæktern tilsættes de sidste omgange.

### Stopning

- Massen fyldes i Multibar LS, kal. 60/40 eller i bundender.

### Kogning

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

### Fordele

- Undgå håndtering af blod
- Nem opskrift - tilsæt kun spæk, vand, nitritsalt og rosiner
- Ensartet resultatet hver gang
- Mulighed for at sætte dit eget præg på opskriften med sukker, kanel, brun farin eller noget helt andet.

Med denne færdigblanding til blodpølse har du alle basisingredienser.

Du skal kun tilsætte spæk, vand, nitritsalt og rosiner. Med ekstra sukker, kanel eller brun farin kan du sætte dit eget præg, så du får din helt egen blodpølse.



# PRODUKTFOKUS

Blodpølse og sylte



## KRYDDERSYLTE OPTIMAL

Opskrifts nummer: 34-0053

### Indhold

8,000 Kg Svinekød (16-18% fedt)  
4,000 Kg Varm suppe (afkog fra svinekødet)  
0,450 Kg Kryddersylte FB (I07780)  
0,300 Kg Profrisk Optimal, flydende 10 Kg (I67970)  
0,080 Kg Nitritsalt (DK40011)

---

12,830 Kg

### Fremstilling

- Svinekødet skæres i mindre stykker, og forsøltes natten over med nitritsalt.
- Efter endt saltning koges det forsøltede kød ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C.
- Kødet skæres i passende ternstørrelse (evt. på lynhakker).
- Suppen sies, afvejes og bringes i kog. Kryddersylte FB tilsættes under kraftig omrøring.
- Det kogte kød, Profrisk Optimal, flydende og suppen blandes, og hældes i forme.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

### Fordele

- En dejlig krydret smag af løg, peber, timian og allehånde
- Flot groft udseende
- Nem opskrift - tilsæt kun kød, suppe og salt
- Opskriften er tilsat Profrisk OPTIMAL, som er flydende lactat (E325) og acetat (E262).

Lactat og acetat har en dokumenteret hæmmende effekt på listeria og salmonella og øger dermed din produktsikkerhed.

Med denne færdigblanding til sylte har du alle basisingredienser til at lave en traditionel sylte.

Du skal kun tilsætte kød, suppe og salt. Her kan vælges koge- eller nitritsalt alt efter om du ønsker en grå eller rød sylte.