



Et smagfuldt sortiment af velkendte klassikere til både børn og voksne
- **UDEN MEL OG MÆLK.**

PAPRIKAPØLSE

Opskrifts nummer: 21-0079

Indhold

- 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)
- 0,050 kg Paprikasnips rød, 3 mm (E8680)
- 0,050 kg Paprikasnips grøn, 3 mm (E8690)

Dantarm Top i ønsket kaliber og farve
12,700kg

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.
- Paprikasnips rød/grøn tilsættes ved de sidste par omgange så de bliver jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

- Farsen stoppes i Dantarm Top i ønsket kaliber og farve.

Kogning

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



BACONPØLSE

Opskrifts nummer: 22-0088

Indhold

- 3,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
- 0,500 kg Oksekød (8-14% fedt)
- 2,000 kg Snitter u/svær
- 3,000 kg Isvand
- 1,000 kg Pålægspølse u. mel & mælk (G29160)
- 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
- 3,000 kg Bacon i tern u/brusk, u/svær

Dantarm Top i ønsket kaliber og farve
12,600kg

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 er opnået.
- Baconternene blandes og lynes ned til ca. 3-5 mm.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

- Farsen stoppes i Dantarm Top i ønsket kaliber og farve.

Kogning

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



PRODUKTFOKUS

Pålægspølser uden mel og mælk



En blanding - mange muligheder for færdige produkter med hver sin smag og særpræg.

CERVELATPØLSE

Opskrifts nummer: 21-0078

Indhold

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)
0,015 kg Farve Cochenille (G21750)

Dantarm Top i ønsket kaliber og farve
12,600 kg

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, Farve Cochenille 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 Dantarm Top i ønsket kaliber og farve.

Kogning

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



RØGET MEDISTER

Opskrifts nummer: 24-0012

Indhold

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)
0,200 kg Løg, tørrede, 2-3 mm (E7000)

Nalo Kranz N, Krum kal. 43/30
12,800 kg

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, Tørrede løg 2-3 mm. 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 Nalo Kranz N, Krum kal. 43/30.

Tørring

- Ved 55° C i ca. 20 min.

Rygning

- Ved 70° C i ca. 30 min.

Kogning

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