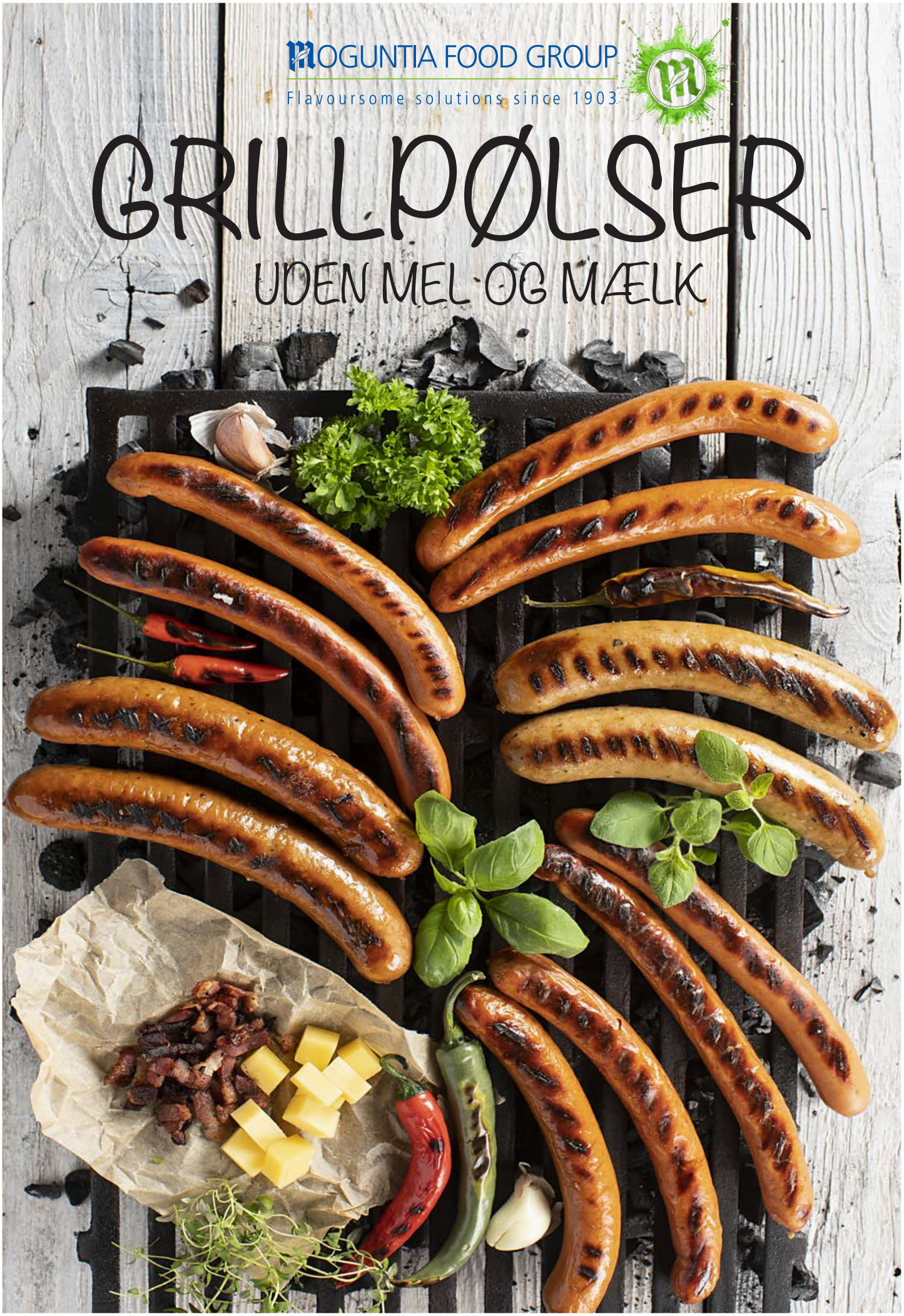
MOGUNTIA FOOD GROUP

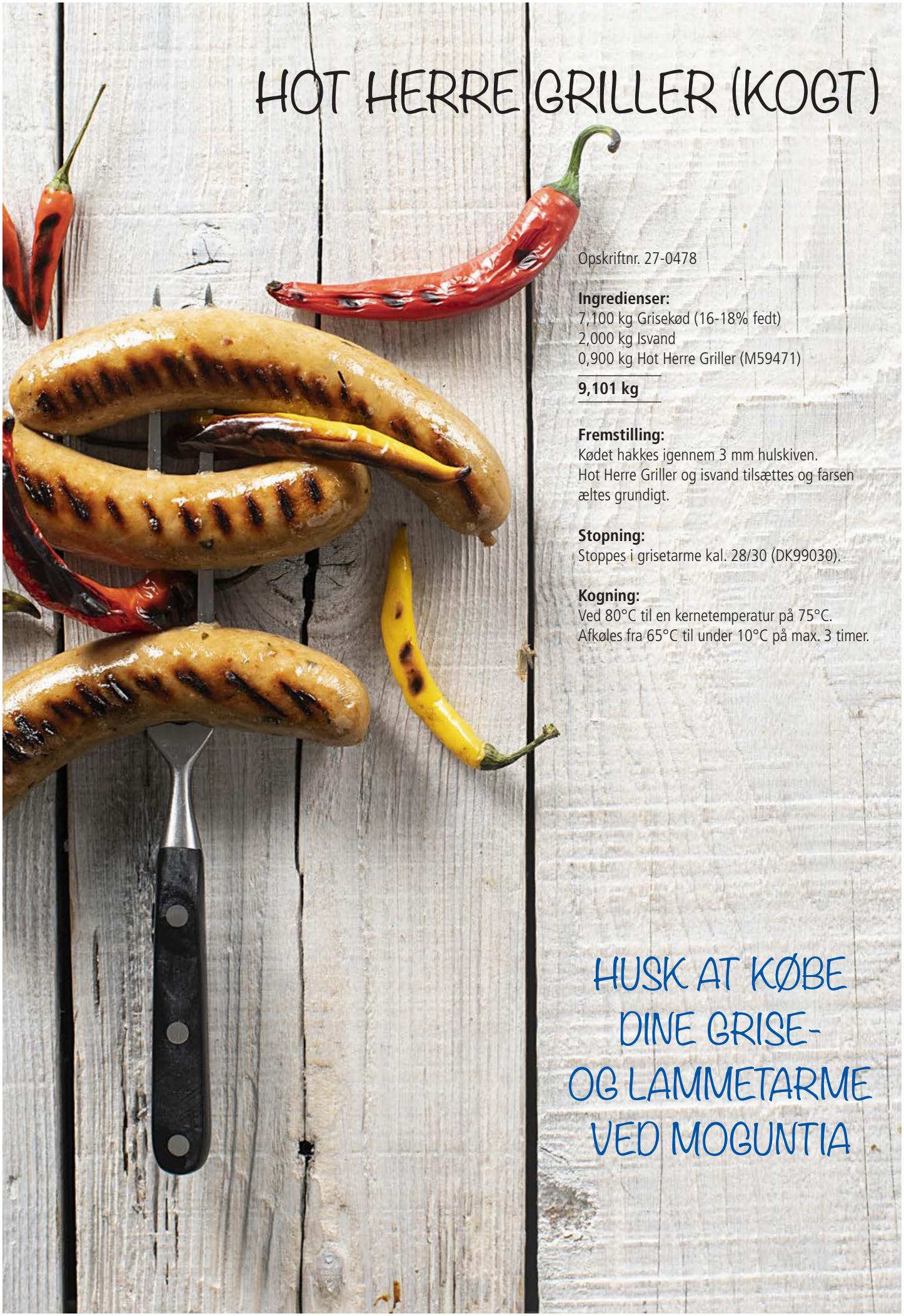
Flavoursome solutions since 1903

GRILLPØLSER

UDEN MEL OG MÆLK



HOT HERRE GRILLER (KOGT)



Opskriftnr. 27-0478

Ingredienser:
7,100 kg Grisekød (16-18% fedt)
2,000 kg Isvand
0,900 kg Hot Herre Griller (M59471)

9,101 kg

Fremstilling:
Kødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.
Hot Herre Griller og isvand tilsættes og farsen ældes grundigt.

Stopning:
Stoppes i grisetarme kal. 28/30 (DK99030).

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

HUSK AT KØBE DINE GRISE- OG LAMMETARME VED MOGUNTIA

HOT HERRE GRILLER MED BACON OG OST

Opskriftnr. 27-0479

Ingredienser:
4,000 kg Grisekød (8-10% fedt)
2,500 kg Snitter u/svær
2,000 kg Isvand
0,900 kg Hot Herre Griller (M59471)
0,600 kg Bacon i tern
0,600 kg Ost, revet
0,050 kg Nitritsalt (DK40018)

10,051 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven. Grisekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter nitritsaltet og 1/3 af isvandet tilsættes.
Hot Herre Griller og det resterende isvand tilsættes og der køres til en god binding er opnået.
Snitter tilsættes og der køres til den ønskede findeling.
Bacontern og revet ost tilsættes og køres med de sidste omgange.
Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning:
Stoppes i grisetarme kal. 28/30 (DK99030).

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.

WIENERPØLSE

Opskriftnr. 27-0472

Ingredienser:
4,000 kg Grisebov u/ben og svær
3,500 kg Snitter u/svær
2,500 kg Isvand
0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg Nitritsalt (DK40018)

10,950 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet 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 1/3 isvand.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning:
Stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

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.

ANDALUSISK GRILLPØLSE

Opskriftnr. 27-0490

Ingredienser:
5.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
2.000 kg Isvand
0.850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0.250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0.175 kg Andalusia (M3601)
0.060 kg Nitritsalt (DK40018)

11,335 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet 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, Andalusia, Profrisk Optimal 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 (DK99034) 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.

RUBS TIL GRILLPØLSER

PICNIC SPICE

Varenr.: M368015

Flot grøn farve og en tydelig smag af urter.

BACON FLAVOURED RUB

Varenr.: G2972017

Sød/stærk smag af bacon, paprika, peber, kommen, fennikel, røget koriander og chili.

ANDALUCIA SPICE

Varenr.: M360115

Krydderiblanding med spanske noter af paprika og peber.

MEXICO KRYDDERI

Varenr.: G27030

Løg, paprika, spidskommen, hvidløg og oregano.

PICNIC GRILLPØLSE

Opskriftnr. 27-0489

Ingredienser:
5.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
3.000 kg Snitter u/svær
2.000 kg Isvand
0.850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0.250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0.125 kg Picnic BBQ (M3680)
0.060 kg Nitritsalt (DK40018)

11,285 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet 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 Picknick BBQ, Profrisk Optimal 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:
stoppes i Lammetarme kal.18/20 (DK99034).

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.

PULLED PORK GRILLPØLSE

Opskriftnr. 27-0477

Ingredienser:
4,000 kg Grisebov u/ben og svær
3,500 kg Snitter u/svær
3,000 kg Pulled Pork, opskrift 73-1252
2,500 kg Isvand
0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,070 kg Nitritsalt (DK40018)

13,920 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet 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 1/3 isvand.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Pulled Pork tilsættes og køres med de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning:
Stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

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 FLAVOURED GRILLPØLSE

Opskriftnr. 27-0475

Ingredienser:
4,000 kg Grisebov u/ben og svær
3,500 kg Snitter u/svær
2,500 kg Isvand
0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,200 kg Bacon Flavoured Rub (G2972017)
0,070 kg Nitritsalt (DK40018)

11,120 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet 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 1/3 af isvandet.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Bacon Flavoured Rub tilsættes og køres med de sidste omgange til det er ligeligt fordelt.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning:
Stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

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.

MEXICAN GRILLPØLSE

Opskriftnr. 27-0476

Ingredienser:
4,000 kg Grisebov u/ben og svær
3,500 kg Snitter u/svær
2,500 kg Isvand
0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,200 kg Mexico Krydderi (G27030)
0,070 kg Nitritsalt (DK40018)

10.920 kg

Fremstilling:
Grisekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
Grisekødet 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 1/3 isvand.
Der lynes til en god emulsion er opnået.
Til sidst tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
Mexico Krydderi tilsættes de sidste omgange og der køres til det er ligeligt fordelt.
Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning:
Stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

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.

GRISE- OG LAMMETARME

Lammetarme i ståpose

DK99034	Lammetarme 18/20 100 Yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99036	Lammetarme 26/28 100 Yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99058	Lammetarme 20/22, 100 yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99033	Lammetarme 22/24 100 Yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99022	Lammetarme 24/26, 100 yards	i pose m/lage "A Kvalitet"

Lammetarme, soft tube

DK99046	Lammetarme 18/20, Soft tube	5x100 yards, A-Kvalitet
DK99047	Lammetarme 22/24, Soft tube	5x100 yards, A-Kvalitet
DK99078	Lammetarme 24/26, Soft tube	5x100 yards, A-Kvalitet
DK99048	Lammetarme 26/28, Soft tube	5x100 yards, A-Kvalitet

Grisetarme i ståpose og bæger

DK99030	Grisetarme 28/30 100 Yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99031	Grisetarme 32/34 100 Yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99032	Grisetarme 34/36 100 Yards	i pose m/lage "A Kvalitet"
DK99010	Grisetarme 35/38 bæger 5 m	30 stk/karton

Grisetarme, soft tube

DK99055	Grisetarme 28/30, Soft tube	6x100 yards, A-Kvalitet

VED BEHOV FOR ANDRE KALIBRE ELLER STØRRE PARTIER,
KONTAKT DIN FAGKONSULENT ELLER KUNDESERVICE
PÅ TLF. 86 42 96 66

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

MOGUNTIA A/S | Agerskellet 50-56 | DK-8920 Randers NV
Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk