DET KREATIVE KØKKEN

SPEGEPØLSER

I TUBLINPOSE

NEM, SIKKER OG KONTROLLERET PRODUKTION I TUBLINPOSE

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

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 86 42 96 66.

Vi har gjort det nemt for dig at være kreativ...

SALAMI OPSKRIFTER

GROV FINOCCIO SPEGEPØLSE 4

GROV SPEGEPØLSE MED HVIDLØGSFLAGER 5

GROV MIDDELHAVSSPEGEPØLSE MED PEBER 6

GROV PAPRIKA SPEGEPØLSE 7

GROV SALAMI HVIDLØG/ ROSMARIN 8

GROV CHILISPEGEPØLSE 9

GROV SPEGEPØLSE MED VESTERHAVSOST 10

GROV PEBERSALAMI 11

GROV FINOCCHIO SPEGEPØLSE

Opskriftnr: 11-0038

Indhold

8,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Pebersalami FB (I09120)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,220 kg Krydderiblanding Italiensk Finocchio (I06580)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,006 kg Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur (I19900)
Tublin 5 - Dry Aged Bags (DK21510)

10,856 kg

Fremstilling

- Oksekød og spæk skæres i passende stykker og skalfryses.
- Det skalfrosne kød og spæk hakkes på 13mm hulskive.
- Alt saltet, RFB Pebersalami, krydderiblanding Italiensk Finocchio og Rowu Ferm Westfalenlob mixes godt sammen med kød og spæk.

Stopning

- Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm.

Behandling/modning

- Dag 1: Modnes på røgstænger/net ved 12-22°C i 1-2 døgn.
- Dag 3: Rygning / modning ca. 1 døgn. Intensiv røg 3-6 timer.
- Dag 4: Vaccuumpakkes i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl.
- Dag 28: Modnes til et svind på 20-25% er opnået - cirka 4-6 uger.

Rygning

- Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i 30 min. eller efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning

- Kødet kan eftermodnes efter smag.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 22,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Oksekød 95 g, svinespæk 25 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, chili, ingefær, koriander, paprika, fennikel, persille, hvidløg), hydrolyseret vegetabilsk protein, krydderiekstrakter, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).TØRRET OG RØGET.

GROV SPEGEPØLSE MED **HVIDLØGSFLAGER**

Opskriftnr: 11-0037

Indhold

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Dansk Salami m/farve (I07740)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,080 kg Hvidløgsflager 10 mm. (E7400)
0,006 kg Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur (I19900)
Tublin 5 - Dry Aged Bags (DK21510)

10,716 kg

Fremstilling

- Oksekød, svinekød og spæk skæres i passende stykker og skalfryses.
- Det skalfrosne kød hakkes på 13 mm hulskive.
- Alt saltet, RFB Dansk Salami m/farve, Hvidløgsflager og Rowu Ferm starterkultur mixes godt sammen med kød og spæk.

Stopning

- Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm.

Behandling/modning

- Dag 1: Modnes på røgstænger/net ved 12-22°C i 1-2 døgn.
- Dag 3: Rygning / modning ca. 1 døgn. Intensiv røg 3-6 timer.
- Dag 4: Vaccuumpakkes i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl.
- Dag 28: Modnes til et svind på 20-25% er opnået - cirka 4-6 uger.

Rygning

- Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i 30 min. eller efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning

- Kødet kan eftermodnes efter smag.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 22,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 60 g, oksekød 48 g, spæk 13 g, salt, hvidløg, LAKTOSE, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær, chili, hvidløg), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), farvestof (E 120), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

GROV PAPRIKA SPEGEPØLSE

Opskriftnr: 11-0042

Indhold

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse (I96090)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,150 kg Dekora Pussta (I51430)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,006 kg Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur (I19900)
Tublin 5 - Dry Aged Bags (DK21510)

10,780 kg

Fremstilling

- Oksekød, svinekød og spæk skæres i passende stykker og skalfryses.
- Det skalfrosne kød og spæk hakkes på 13mm.
- Alt saltet, RFB Italiensk Spegepølse, Pussta og Rowu Ferm Fermento mixes godt sammen med kød og spæk.

Stopning

- Farsen formes i blok eller stoppes straks i valgfri røgbar tarm.

Behandling/modning

- Dag 1: Modnes på røgstænger/net ved 12-22°C i 1-2 døgn.
- Dag 3: Rygning / modning ca. 1 døgn. Intensiv røg 3-6 timer.
- Dag 4: Vaccuumpakkes i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl.
- Dag 28: Modnes til et svind på 20-25% er opnået - cirka 4-6 uger.

Rygning

- Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i 30 min. eller efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning

- Kødet kan eftermodnes efter smag.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 22,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 54 g, oksekød 54 g, spæk 13 g, salt, krydderier (paprika, løg, persille, peber, hvidløg, SELLERI), dextrose, peberfrugt, surhedsregulerende middel (E 575), smagsforstærker (E 621), antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

GROV SALAMI
HVIDLØG/ROSMARIN

Opskriftnr: 11-0036

Indhold
10,000 kg Nakkefilet
0,250 kg Profrisk Optimal, Flydende (I67970)
0,200 kg Dekora Hvidløg/Rosmarin (G82190)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,125 kg Nitritsalt (DK40011)
0,020 kg Vita-Rot (I42700)
Tublin 5 - Dry Aged Bags (DK21510)

10,795 kg

Fremstilling
- Nakkefileterne afpudses og skæres i passende stykker og skalfryses.
- Det skalfrosne kød hakkes på 13mm hulskive.
- Alt saltet, Dekora Hvidløg/Rosmarin og Vita-Rot blandes sammen og mixes godt sammen med kødet.
- Tilsæt Profrisk Optimal, der ligeledes mixes godt med kødet.

Stopning
- Farsen formes i passende størrelse eller i valgfri røgbar tarm.

Behandling/modning
- Dag 1: Modnes på røgstænger/net ved 12-22°C i 1-2 døgn.
- Dag 3: Rygning / modning ca. 1 døgn. Intensiv røg 3-6 timer.
- Dag 4: Vaccuumpakkes i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl.
- Dag 28: Modnes til et svind på 30-35% er opnået - cirka 4-6 uger.

Rygning
- Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i 30 min. eller efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning
- Kødet kan eftermodnes efter smag.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 30% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Nakkefilet 132 g, salt, surhedsregulerende midler (E 325, E 262), krydderier (hvidløg, paprika, rosmarin, persille, ingefær, purløg), dextrose, antioxidant (E 300), konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

GROV **CHILISPEGEPØLSE**

Opskriftnr: 11-0043

Indhold

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Rygspæk u/svær
0,300 kg RFB Italiensk Spegepølse (I96090)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Chili rød med frø, knust (E9770)
0,040 kg Cayennepeber, Pulver (E5105)
0,006 kg Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur (I19900)
Tublin 5 - Dry Aged Bags (DK21510)

10,776 kg

Fremstilling

- Oksekød, svinekød og spæk skæres i passende stykker og skalfryses.
- Det skalfrosne kød og spæk hakkes på 13mm.
- Alt saltet, RFB Italiensk Spegepølse, Cayennepeber, Chili og Rowu Ferm Westfalenløb Starterkultur mixes godt sammen med kød og spæk.

Stopning

- Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm.

Behandling/modning

- Dag 1: Modnes på røgstænger/net ved 12-22°C i 1-2 døgn.
- Dag 3: Rygning / modning ca. 1 døgn. Intensiv røg 3-6 timer.
- Dag 4: Vaccuumpakkes i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl.
- Dag 28: Modnes til et svind på 20-25% er opnået - cirka 4-6 uger.

Rygning

- Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i 30 min. eller efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning

- Kødet kan eftermodnes efter smag.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 22,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 54 g, oksekød 54 g, spæk 13 g, salt, krydderier (chili, cayennepeber, paprika, peber, hvidløg), surhedsregulerende middel (E 575), dextrose, smagsforstærker (E 621), antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

GROV PEBERSALAMI

Opskriftnr: 11-0039

Indhold

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Pebersalami FB (I09120)
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,040 kg Peber, Sort, Hel (E0105)
0,006 kg Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur (I19900)
Tublin 5 - Dry Aged Bags (DK21510)

10,676 kg

Fremstilling

- Oksekød, svinekød og spæk skæres i passende stykker og skalfryses.
- Det skalfrosne kød og spæk hakkes på 13mm.
- Alt saltet, RFB Pebersalami, Peber og Rowu Ferm Westfalenlob mixes godt sammen med kød og spæk.

Stopning

- Farsen stoppes straks i valgfri røgbar tarm.

Behandling/modning

- Dag 1: Modnes på røgstænger/net ved 12-22°C i 1-2 døgn.
- Dag 3: Rygning / modning ca. 1 døgn. Intensiv røg 3-6 timer.
- Dag 4: Vaccuumpakkes i Tublin 5 poser og lægges til modning på køl.
- Dag 28: Modnes til et svind på 20-25% er opnået - cirka 4-6 uger.

Rygning

- Kødet pakkes ud, tørres og koldryges samme dag i 30 min. eller efter smag for at hæmme skimmeldannelse.

Eftermodning

- Kødet kan eftermodnes efter smag.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 22,5% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 54 g, oksekød 54 g, spæk 13 g, salt 3,7 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, chili, ingefær, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer

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