MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

SPEGEPØLSER

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 ...

SPEGEPØLSER OPSKRIFTER

Sønderjysk Romspegepølse . . . 3
Cognacspegepølse . . . 4
Rødvinssalami . . . 5
Portvinsspegepølse . . . 6
Oksespegepølse . . . 7
Luksus Salami med Romglut . . . 8
Vildtspegepølse med Tranebær . . . 9
Pebersalami . . . 10
Løgspegepølse (Traditionelt Røget) . . . 11
Hvidløgsspegepølse . . . 12
Chilispegepølse . . . 13
Spegepølse med Oliven, Feta & Soltørrede Tomater . . . 14
Spegepølse med Valnødder . . . 15

SØNDERJYSK ROMSPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0386

Ingredienser:
3.500 kg Grisekød (8-10% fedt)
3.500 kg Oksekød (8-10% fedt)
3.000 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.050 kg Romglut, Flydende (I43550)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.686 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg, BESSASTART® Starterkulturen og Romglut ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltet tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 50 g, oksekød 40 g, spæk 24 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, smagsforstærker (E 621), starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), original Jamaica rom, krydderiekstrakt (peber, chili), stabilisator (E 413, E 414), konserveringsmiddel (E 250, E 202). TØRRET OG RØGET.

COGNACSPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0123

Ingredienser:
3.500 kg Grisekød (8-10% fedt)
3.500 kg Oksekød (3-6% fedt)
3.000 kg Rygspæk u/svær, frosset
0.300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.150 kg Cognac
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.786 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg, BESSASTART® Starterkulturen og Cognac ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm.
Saltet tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 50 g, oksekød 39 g, spæk 24 g, salt, dextrose, cognac, surhedregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). RØGET OG TØRRET.

RØDVINSSPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0037

Ingredienser:
3.500 kg Grisekød (8-10% fedt)
3.500 kg Oksekød (8-10% fedt)
3.000 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.080 kg Rødvin, økologisk
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.716 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen ned til 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes. Tilsæt rødvinen og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltet tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Oksekød 40 g, grisekød 40 g, spæk 34 g, salt, dextrose, rødvin, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

PORTVINSSPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0375

Ingredienser:
4.000 kg Grisekød (8-14% fedt)
4.000 kg Oksekød (8-14% fedt)
2.000 kg Rygspæk u/svær, frosset
0.300 kg RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg (I07750)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.150 kg Portvin
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.786 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Sønderjysk Spegepølse u/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 2-3 mm.
Saltet og Portvin tilsættes ved de sidste omgange til det er jævnt fordelt i farsen.
Sluttemperatur 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 20%: Når der er opnået et vægttab på min. 20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 57 g, oksekød 46 g, spæk, salt, dextrose, portvin, surhedregulerende middel (E 575), krydderier (peber, koriander, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), peberekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

OKSESPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0387

Ingredienser:
8.000 kg Oksekød, hakket (16-18% fedt)
2.000 kg Rygspæk u/svær
0.300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.636 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det hakkede frosne oksekød kommes op i lynhakkeren og lynes få omgange.
Herefter tilsættes RFB Spegepølse m/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes til en ensartet blanding.
Saltet tilsættes og der lynes få omgange.
Sluttemperatur 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Oksekød 75%, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).TØRRET OG RØGET.

LUKSUS SALAMI MED ROMGLUT

Opskriftnr.: 13-0388

Ingredienser:
4.500 kg Grisekød (8-10% fedt)
2.000 kg Oksekød (8-10% fedt)
3.500 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Dansk Salami m/farve (I07740)
0.250 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.050 kg Romglut, Flydende (I43550)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.706 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse-/grisekød lynes sammen med RFB Dansk Salami m/farve, Romglut og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltes tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 64 g, spæk 27 g, oksekød 23 g, salt, **MÆLKESUKKER**, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, ingefær, chili, hvidløg), dextrose, smagsforstærker (E 621), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), stabilisatorer (E 413, E 414), original Jamaica rom, farvestof (E 120), starterkultur, krydderiekstrakter (peber, chili), konserveringsmiddel (E 250, E 202).TØRRET OG RØGET.

VILDTSPEGEPØLSE MED TRANEBÆR

Opskriftnr.: 13-0389

Ingredienser:
8.000 kg Vildtkød (3-6%)
2.000 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.150 kg Vildtkrydderi (M4170)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.030 kg Tranebær, tørret
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.816 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det skalfrosne vildtkød kommes i lynhakkeren og lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg, Romglut og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 4 mm.
Det frosne spæk tilsættes og lynes ned til ca. 2-3 mm.
Saltet, tranebær og Vildtkrydderi tilsættes ved de sidste par omgange og køres med så det bliver jævnt fordelt i farsen.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Vildtkød 90 g, spæk 23 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (koriander, hvidløg, peber, SENNEP, chili, allehånde, ingefær, nellike), tranebær, krydderurter (timian, rosmarin, laurbær), løg, smagsforstærker (E 621), enebær, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), stabilisatorer (E 413, E 414), starterkultur, original Jamaica rom, farvestof (E 120), krydderiekstrakter (peber, chili), konserveringsmiddel (E 250, E 202). TØRRET OG RØGET.

PEBERSALAMI

Opskriftnr.: 13-0390

Ingredienser:
4.000 kg Grisekød (8-10% fedt)
3.000 kg Oksekød (8-10% fedt)
3.000 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Pebersalami FB (I09120)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.636 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Pebersalami FB og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltet tilsættes ved de sidste omgange. Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 57 g, oksekød 34 g, spæk 22 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, ingefær, koriander), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).
TØRRET OG RØGET.

LØGSPEGEPØLSE (TRADITIONELT RØGET)

Opskriftnr.: 13-0391

Ingredienser:
9.500 kg Grisekød (8-14% fedt)
0.500 kg Oksekød (8-12% fedt)
0.300 kg RFB Løgspegepølse (I09930)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.080 kg Ren GDL (I52360)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.486 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Kødet skæres i passende stykker og skalfryses.
Det frosne kød blandes herefter godt med de resterende ingredienser og hakkes gennem 3 mm hulskiven.
Blandingen ældes til slut godt igennem.
Sluttemperatur 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 90,6%, oksekød 4,8%, salt, dextrose, krydderier (løg, peber, chili), **LAKTOSE**, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250), surhedsregulerendemiddel (E 575). TØRRET OG RØGET.

HVIDLØGSSPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0392

Ingredienser:
3.500 kg Grisekød (8-10% fedt)
3.500 kg Oksekød (8-10% fedt)
3.000 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.636 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltet tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm af passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 50 g, oksekød 40 g, spæk 20 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).TØRRET OG RØGET.

CHILISPEGEPØLSE

Opskriftnr.: 13-0193

Ingredienser:
4.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
4.000 kg Oksekød (8-12% fedt)
2.000 kg Spæk u/svær
0.300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.050 kg Chili rød med frø, knust (E9770)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

10.686 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød (-10°C) lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk (-18°C) iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltet og chili rød med frø, knust tilsættes ved de sidste omgange.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 57 g, oksekød 45 g, spæk 11 g, salt 3,7 g, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (chili, peber, koriander, ingefær, hvidløg), hydrolyseret vegetabilsk protein, starterkultur, antioxidanter (E 300, E 330), konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

SPEGEPØLSE MED OLIVEN, FETA & SOLTØRREDE TOMATER

Opskriftnr.: 13-0393

Ingredienser:
5.000 kg Grisekød (8-12% fedt)
5.000 kg Oksekød (8-12% fedt)
0.800 kg Oliven, sorte u/sten, drænet
0.800 kg Salatost i tern
0.800 kg Tomater, soltørrede
0.300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

13.036 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Saltet, drænede oliven, soltørrede tomater og salatost tilsættes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Sluttemperatur 0°C.

Stopning
Farsen stoppes i valgfri røgbar tarm i passende kaliber.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 50 g, oksekød 50 g, oliven 8 g, SALATOST 8 g, soltørrede tomater 8 g, salt, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (koriander, hvidløg, peber, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

SPEGEPØLSE MED VALNØDDER

Opskriftnr.: 13-0394

Ingredienser:
4.000 kg Grisekød (8-10% fedt)
3.500 kg Oksekød (8-10% fedt)
2.500 kg Spæk u/svær
0.400 kg Valnødder, hakkede
0.300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0.230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK40019)
0.100 kg Nitritsalt (DK40018)
0.006 kg BESSASTART® Starterkulturen (M8920)

11.036 kg

Anbefalet fremstilling:
Fremstilling:
Valnødderne skoldes, drænes og køles.
Det frosne okse- og grisekød lynes sammen med RFB spegepølse m/hvidløg og BESSASTART® Starterkulturen ned til ca. 2-4 mm.
Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm.
Saltet tilsættes ved de sidste omgange. Ibland valnødderne og kør dem med de sidste 2 omgange.
Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning
Farsen stoppes valgfri røgbar tarm af passende kaliber.
Efter stopning vejes pølsen.

Modning/rygning
Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.
Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.
Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:
Er beregnet ud fra et svind på 17,5% af det færdige produkt.
Ingredienser pr. 100 g af færdigvaren:
Grisekød 36,3 g, oksekød 31,7 g, spæk 22,6 g, VALNØDDER 3,6 g, salt, dextrose, syre (E 575), krydderier (peber, koriander, hvidløg, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250). TØRRET OG RØGET.

Flavoursome Solutions
since 1903