

MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

Tapas

SPEGEPØLSER

Nem variation til
tapasbordet med vores
RFB Spegepølse-
blandinger og
krydderier



PRODUKTFOKUS

Tapas spegepølser

TAPAS SPEGERULLE - BASILIKUM/HVIDLØG

Opskrifts nummer: 13-0349

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 Middelhavs Spegepølse (G88190)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,006 kg Rowu Ferm Westfalenlob Starterkultur (I19900)
0,200 kg Dekora Middelhavskrydderi Antisaft (G82770)

10,806 kg

Fremstilling

- Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Middelhavs Spegepølse og Rowu Ferm Westfalenlob 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 og køres med til det er jævnt fordelt i massen.
- Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

- Farsen køres ud på "medister hornet" og spegepølsen vendes i Dekora Middelhavskrydderi.
- Spegepølsen anbringes på en finmasket rist.

Modning/rygning

Dag 1: Modning ved 12-22°C i 1 døgn
Dag 3: Rygning modning ca. 3 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.

Du har mange muligheder for at lave et spændende og varieret sortiment af tapas spegepølser.

Vælg én eller flere af vores RFB Spegepølseblandinger kombineret med de mange spændende krydderiblandinger i vores sortiment.

I ovennævnte opskrift kan man f.eks. anvende Tomat Rub, Dekora Madrid eller Dekora Kräuter.

Kontakt din MOGUNTIA konsulent og få mere inspiration og flere opskrifter til et vellykket tapas sortiment.

