

NÅR DET SKAL SE GODT UD - OG SMAGE ENDNU BEDRE

Tapas Spegepølse



Råvarer:

6,000 Kg. Grisekød (Skalfrosset)

2,000 Kg. Oksekød (skalfrosset)

2,000 Kg. Spæk (Frosset)

0,200 Kg. Kogesalt

0,100 Kg. Nitritsalt

0,400 Kg. Combinat Tapas 400 g. pose

0,004 Kg. Starterkultur Germet GT 20 g. pose

FR klar u/tryk 58/40 - 25 stk.

10,604 Kg. Total

Varenr. 2006

Varenr. 2007

Varenr. 7018

Varenr. 114444

Varenr. 10145

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse.

Herefter tilsættes det skalfrosne grise- og oksekød, samt Starterkultur, Combinat Tapas og der køres til den ønskede grovhed er opnået. Til sidst tilsættes salt hvorefter der køres 5-8 omgange. Slut temperatur ca. 0° C.

Stopning:

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdryppede Fr tarm

Modning/Rygning

Dag 1: Pølserne modnes 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.

KRYTA
KRYDDERIER

