

NÅR DET SKAL SE GODT UD - OG SMAGE ENDNU BEDRE

Italian Salame



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 Italian Salame, 300 g. pose

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

FR Middelhavs spegepl. 58/40 tr. sort 25 stk.

10,504 Kg. Total

Varenr. 2006

Varenr. 2007

Varenr. 7019

Varenr. 114444

Varenr. 10509

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 Italian Salame 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.