MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

KREATIVE IDEER

GRILLPØLSER UDEN MEL OG MÆLK

Nemme færdigblandinger til pølser uden mel og mælk

KREATIVE IDEER

Med Kreative Ideer kan du nemt og hurtigt hente inspiration til nye opskrifter og blive opdateret med de seneste trends.

Kreative Ideer 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.

Kreative Ideer bliver løbende opdateret og er således en sammensætning af nye trends og vore kunders salgssucceser.

Brug de Kreative Ideer 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.

OKSE GRILLER

Opskriftnr. 27-0431

INGREDIENSER:

7,500 kg	Oksekød (18-20% fedt)
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Okse Grillpølse FB (G10650)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Lammetarm 26/28 (DK99036), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Oksekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven og kommes i lynhakkeren hvor det lynes tørt nogle omgange.
- Nitritsalt og Okse Grillpølse FB tilsættes og isvandet tilsættes gradvist.
- Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Profrisk EU tilsættes ved de sidste par omgange.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

UMAMI GRILLER

Opskriftnr. 27-0428

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
2,500 kg	Snitter u/sværr
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Krydderiblanding Umami Pølse (G89820)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A-kvalitet (DK99030), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svine- oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Krydderiblanding Umami Pølse, Nitritsalt og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når dette er til en god emulsion tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 30 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

NORDISK KRYDDERURTEPØLSE

Opskriftnr. 27-0415

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
2,500 kg	Snitter u/svær
2,500 kg	Isvand
0,850 kg	Nordisk Krydderurtepølse (G28610)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Svinetarme 28/30 100 Yards i pose m/lage A- kvalitet (DK99030), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svine-, oksekød og bovsnitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.
- Svine- og oksekødet kommes i lynhakkeren, og der lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Nordisk Krydderurtepølse og 3/4 af isvandet tilsættes.
- Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

JALAPENO GRILLER

Opskriftnr. 27-0265

INGREDIENSER:

10.000kg Svinekød (16-18% fedt)
5.000 kg Isvand
1.000 kg Jalapeno Griller FB (I94850)
Svinetarme 28/30 (DK99030),
100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven.
- 8 kg af svinekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Jalapeno Griller FB tilsættes.
- Isvandet tilsættes gradvist, og der laves en bindefars.
- Derefter tilsættes de sidste 2 kg hakket svinekød, og der lynes/æltes til en god emulsion og til den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetempeatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

SMOKEY GRILLER

Opskriftnr. 26-0166

INGREDIENSER:

9.000 kg	Svinekød (16-18% fedt)
2.000 kg	Oksekød (16-18% fedt)
4.000 kg	Isvand
1.000 kg	Smokey Griller FB uden mel og mælk (G86240)
	Svinetarme 28/30 (DK99030),
	100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svine- og oksekødet hakkes hver for sig igennem 5 mm hulskiven.
- Svinekødet lynes tørt nogle omgange, hvorefter Smokey Griller FB uden mel og mælk tilsættes.
- Isvandet tilsættes gradvist og der køres en bindefars.
- Derefter tilsættes det hakkede oksekød og der lynes/mixes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i svinetarme 28/30 (DK99030).

KOGNING:

- Koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Èn blanding 5 opskrifter

Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280) er en færdigblanding med alle hjælpestoffer, krydderier og kogesalt til fremstilling af grillpølser.

Den har en smag af peber, løg, paprika, muskat og kardemomme.

Du får en færdigblanding, som du kan anvende som den er eller bygge videre på ved f.eks. at iblande Dekora krydderi-blandinger.

På de næste sider finder du inspiration til nemme kombinationsopskrifter med Wienerpølse FB uden mel og mælk.

GRILLPØLSE UDEN MEL OG MÆLK

Opskriftnr. 27-0420

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
	Lammetarm 22/24 (DK99033), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- Til sidst tilsættes de hakkede snitter og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

RAMSLØGS GRILLER

Opskriftnr. 27-0425

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,040 kg	Ramsløg, Skåret (E2820)
0,015 kg	Hvidløg, Granuleret (E0800)
	Lammetarm 26/28 (DK99036), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Ramsløg, skåret og Hvidløg, granuleret tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

BACON GRILLER

Opskriftnr. 27-0422

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,075 kg	Nitritsalt (DK40011)
2,000 kg	Bacon i tern
	Lammetarm 26/28 (DK99036)
	100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Bacon i tern tilsættes, og mixes med de sidste par omgange til det er jævnt fordelt i farsen
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

KRYDDER GRILLER

Opskriftnr. 27-0423

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg	Dekora Pussta (I51430)
	Lammetarm 26/28 (DK99036), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- Dekora Pussta tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til det er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

GRILLPØLSE MED SYLTEDE RØDLØG

Opskriftnr. 27-0424

INGREDIENSER:

4,000 kg	Svinekød (8-14% fedt)
1,000 kg	Oksekød (8-14% fedt)
3,000 kg	Snitter u/svær
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,500 kg	Rødløg, syltede, drænet
	Lammetarm 26/28 (DK99036)

FREMSTILLING:

- Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.
- Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.
- Der lynes til en god emulsion er opnået.
- De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.
- De drænede syltede rødløg hakkes og tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til de er jævnt fordelt i farsen.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

TØRRING:

- Ved 45°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

LAMMEGRILLPØLSE MED HVIDLØG OG ROSMARIN

Opskriftnr. 29-0019

INGREDIENSER:

8,000 kg	Lammekød, hakket (16-18% fedt)
2,000 kg	Isvand
0,850 kg	Wienerpølse FB uden mel og mælk (G86280)
0,100 kg	Nitritsalt (DK40011)
0,100 kg	Hvidløg/Rosmarin krydderiblanding
0,030 kg	Profrisk EU (I41360)
	Lammetarme 22/24 (DK99033), 100 yards i pose m/lage, "A-kvalitet"

FREMSTILLING:

- Det hakkede lammekød fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt, Wienerpølse FB uden mel og mælk og 2/3 af isvandet tilsættes.
- Når det er lynet fint ud tilsættes Profrisk EU, Hvidløg/rosmarin krydderiblanding og det resterende isvand.
- Der lynes til det er jævnt fordelt i farsen og den ønskede grovhed er opnået.
- Sluttemperatur ca. 12-14°C.

STOPNING:

- Farsen fyldes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

TØRRING:

- Ved 50°C i ca. 20 min.

RYGNING:

- Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

KOGNING:

- Ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.
- Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

MOGUNTIA gør det nemt at sætte ekstra fokus på din butik, din gode slagterkvalitet og dit håndværk.

Signalér klart og tydeligt i køledisken, at dine produkter er SLAGTERKVALITET og ÆGTE HÅNDVÆRK - lavet af de bedste råvarer. Og gør det på den billigste måde for dig - nemlig uden at skulle investere i printer, materialer og ikke mindst din tid. Vi har gjort det for dig!

Koncept "Slagterkvalitet"

Vi tilbyder konceptet "Slagterkvalitet", som er en serie af skilte, etiketter og mavebælter, som du kan bruge på dine produkter for at understrege kvaliteten og give dine kunder den ekstra rådgivning, som de ønsker.

Autentisk udseende

"Slagterkvalitet" er holdt i gråbrune nuancer, der signalerer autenticitet, traditioner og ægte slagterhåndværk.

SLEEVE (mavebælte)
til spegepølser, rullepølser, vakuum-pakninger, æsker, bægre etc. Fokuserer på kvalitet og håndværk og giver et stærkt signal om dine produkter.

Varenr. E97130-51
Antal: 100 stk./rulle

Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer

MOGUNTIA A/S | Agerskellet 50-56 | DK-8920 Randers NV | Tlf. +45 86 42 96 66 | www.moguntia.dk