

## Hvidløgs Spegepølse

### Glutenfri og Mælkefri

**Ingredienser:** Til fremstilling af 100 g færdigvare anvendes: Svinekød\* 88 g, oksekød\* 44 g, salt, hvidløg\*, løg\*, tomatpulver\*, hvid peber\*, sort peber\*, paprika\*, muskatnød\*, ingefær\* og starterkultur.

\*=økologisk.

Tørret og røget.

**Udseende:** Røddlig med en let fedtmarmorering. Pølsen er uden nitrit og adskiller sig derfor farvemæssigt fra lignende produkter.

**Smag:** Kødfuld, let saltet, røget og krydret.

**Nettovægt:** 200 g.

**Tarm:** Fibertarm, fremstillet af cellulose, fiberpapir og glycerin. Tarmen er ikke spiselig.

**Indpakning:** Spegepølsen er vakuumpakket, dvs. at pakken er helt tæt og uden luft.

**Emballage:** PVC-fri plast, der er godkendt til fødevarer.

**Holdbarhed:** Mindst 90 dage fra pakkedato i uåbnet pakning ved max 5° C. Efter åbning af pakningen er holdbarheden meget afhængig af, hvordan spegepølsen opbevares.

Holdbarheden er meget lang, hvis spegepølsen opbevares på køl og på en måde, som sikrer en tør overflade. F.eks. kan pølsen ligge frit i køleskabet eller evt. pakkes ind i stof eller pergament. Den tørre overflade beskytter mod angreb af skimmel.

Hvis spegepølsen derimod opbevares i den åbnede emballage eller en plastpose, kan overfladen være lidt fugtig, og der er stor risiko for skimmel på overflade i løbet af 1-2 uger.

**Opbevaring:** I køleskab ved max 5° C. Spegepølser er også velegnede til opbevaring på dybfrost.

Til 100 g Hvidløgs spegepølse anvendes 132g oksekød/svinekød. Det lyder lidt mærkeligt, men forklaringen er, at snack/spegepølser skal tørre i 10-14 dage. De 132g kød tørres ind til en vægt på 100g færdigvare og det lave vandindhold betyder, at spegepølsen kan holde sig i lang tid.

### Næringsindhold pr. 100 g ca.:

Energi 1494 kJ (360 kcal)
Fedt 29 g
Heraf mættede fedtsyrer 12 g
Kulhydrat 0,9 g
Heraf sukkerarter 0,4 g
Protein 23 g
Salt 4,06 g

