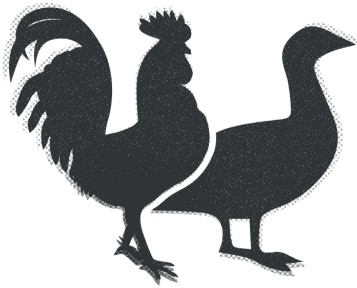


# omoxx

frisches aus der Küche



## Kerntemperatur bei Geflügel



*Zart, mager und gesund – wenige Nahrungsmittel sind so beliebt wie das Geflügel. Doch die große Beliebtheit sorgt auch für viel Mittelmaß und Massenware, daher gilt es hier ganz besonders beim Einkauf auf Qualität zu achten.*

Geflügel	Rosa	Durch
Ente (ganz)	–	80 – 86 °C
Entenbrust	62 – 65 °C	–
Gans	75 – 80 °C	90 – 92 °C
Gänseleber-Pastete (Foie gras)	–	45 °C
Hähnchen	–	80 – 85 °C
Hähnchenbrust / Hühnerbrust	–	72 °C
Hühnchen	–	80 °C
Perlhuhnbrust	–	70 °C
Poulet	–	85 °C
Pute	–	80 – 90 °C
Putenbraten	–	70 °C
Truthahn	–	80 – 85 °C
Strauss, Filetsteak	–	58 °C