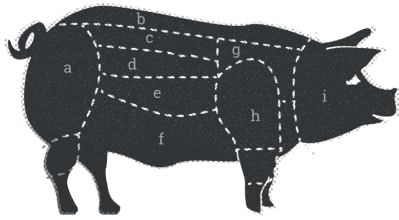


omoxx

frisches aus der Küche



Kerntemperatur bei Schweinefleisch



Schweinefleisch ist viel besser als sein Ruf. Gerade in den letzten Jahren wurden immer mehr alte Rassen wieder neu entdeckt und gezüchtet. Hier geht es um Klasse und nicht um Masse.

Schweinefleisch	Rosa	Durch
Keule/Schlegel	65-68 °C	75 °C
Schweinemedallions	65 °C	-
Schweinerücken	65-70 °C	-
Schweinekamm	-	70-75 °C
Schweineschulter	-	75 °C
Schweinbauch gefüllt	-	70-75 °C
Wammerl	-	80-85 °C
hintere Schweine-Haxe gebraten	-	80-85 °C
Eisbein	-	80-85 °C
Kochschinken	64-68 °C	-
hintere Haxe gepökelt	-	75-80 °C
Rippchen/ Spare Ribs	65 °C	85 °C
Schweinezungen	-	85-90 °C
Kassler Aufschnitt	55-60 °C	-
Kassler	55- 62 °C	64-68 °C
Schinken in Brotteig	-	65-70 °C
Schweinsköpfe	-	75-82 °C
Pulled Pork	-	90 °C
Hackfleisch	-	75°C

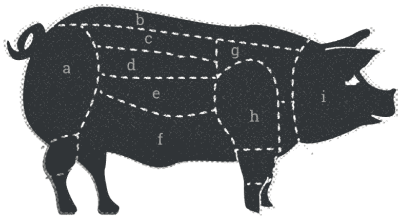


omoxx

frisches aus der Küche



Kerntemperatur bei Schweinefleisch



Schweinefleisch	Rosa	Durch
Brustspitz	-	85°C
Keule vollgar	65 - 68 °C	75°C
Burgunderschinken	-	64 - 68 °C
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweine-Kotelett ohne Knochen	-	68 °C
Kotelette mit Knochen	-	75-80 °C
Schweinenacken	-	70 - 75 °C
Leberkäse	-	72 °C
Schinken	65 - 68 °C	75°C
Haxe, gebraten	-	80 - 85 °C
Haxe, gepökelt	-	75 - 80 °C
Spanferkel	65 °C	-