



SCHWEINEFLEISCH	ROSA	DURCH
Schweinefilet	58 °C	65 °C
Schweinemedallions	65 °C	70 - 75 °C
Schweinebraten (Schinken)	-	80 °C
Schweinshaxe	-	80 - 85 °C
Schweinerücken Steaks (Lachs/Lummer	65 - 70 °C	-
Schweinerücken Braten (Schinken oder Lummerbraten)	-	70 - 75 °C
Schweinekarree (als Braten oder Steak)	63 - 65 °C	70 - 75 °C
Schweinenacken (als Braten und Steak)	-	65 - 68 °C
Krustenbraten	-	72 - 75 °C
Schweineschulter (als Braten oder Steak)	-	75 °C
Schweinebauch	65 °C (Niedertemperatur)	80 - 85 °C
Eisbein	-	80 - 85 °C
Keule	65 - 70 °C	75 °C
hintere Haxe gepökelt	-	75 - 80 °C
Kassler	55 - 62 °C	64 - 68 °C
Pulled Pork (Schulter, Nacken oder Boston Butt)	-	87 - 95 °C
Hackfleisch	-	75 °C
Pluma/ Presa/ Srecto/ Flank/ Kotlette/ Kachelfleisch	62 - 65 °C	-
Schweinezunge		85 - 90 °C
Schweinenacken/ Money Muscle	62 - 65 °C	65 - 68 °C
Spanferkel	65 - 68 °C	-
Rippchen / Spare Ribs	65 - 68 °C	75 - 82 °C
Brustspitz	-	85 °C
Schweinskopf	-	75 - 82 °C