



## Stektemperaturer Vilt & Fågel

För att lyckas bättre med tillagning av vilt och fågel ger vi dig här en lista med stek-temperaturer för våra olika produkter. Vi rekommenderar varmt att du skaffar dig en digital stektermometer. Med X menas att Rött eller Medium inte rekommenderas för detta kött.

Älg- Rådjur- Hjort- Ren- Filé	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	52	57	65	110

Älg- Rådjur- Hjort- Ren- Stek	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	55	62	68	120

Lamm- Filé	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	52	57	65	110

Vildsvin- Filé	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	67	72	110

Lamm- Stek	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	55	62	68	120

Hare	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	52	57	65	110

Vildsvin- Stek	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	70	72	120

Kyckling- Filé	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	67	72	110

Gås- Helstekt	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	X	70	170 (220 mot slutet av stektiden)

Anka- Helstekt	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	X	70	170 (220 mot slutet av stektiden)

Kalkon- Filé	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	67	72	110

Kalkon- Helstekt	Röd	Medium	Välstekt	Rek. ugnstemp
	X	X	70	170 (220 mot slutet av stektiden)