



Temperature cottura carne

Temperatura di cottura Carne di manzo

Generale	
molto al sangue (bleu o rare)	45°C
al sangue (saignant)	50°C
media cottura (à point)	55-60° C
ben cotta (bien cuit)	75 -85°C

Tagli o preparazioni		
Filetto e lombata	media cottura	55-58°C
Roastbeef	media cottura	55-60°C
Rosa di manzo (fesa)	ben cotta	85-90°C
Arrosto	ben cotta	80-85°C
Lesso	ben cotta	90°C

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA*: 71°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Temperatura di cottura Carne di vitello

Generale	
Ben cotta	> 77°C

Tagli o preparazioni		
Lombata	rosa pallido	65-70°C
Coscia e noce	ben cotta	78°C
Arrosto e spalla	ben cotta	75-80°C
Petto (anche ripieno)	ben cotta	75-80°C

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA *: 63°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Temperatura di cottura Carne di maiale

Generale	
media cottura	65°C
ben cotta	75-80°C
in salamoia	65°C

Tagli o preparazioni		
Valori indicativi per il miglior punto di cottura consigliato; per variarlo consultare la tabella precedente		
Coscia	rosa pallido	65-68°C
Coscia	ben cotta	75°C
Lombata	rosa pallidissimo	66-70°C
Spalla	ben cotta	75°C
Stinco arrosto	ben cotta	80-85°C
Zampetta lessa	ben cotta	80-85°C
Prosciutto cotto arrosto	morbido e succoso	64-68°C
Prosciutto di spalla cotto in salamoia	ben cotta	55-50°C
Prosciutto di coscia cotto in salamoia	ben cotta	75-80°C
Costolette	ben cotte	65°C
Lingua	ben cotta	85-90°C
Testina	ben cotta	75-82°C

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA *: 63°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Temperatura di cottura Carne di agnello

Generale	
Ben cotta	79°C

Quando è ben cotto, la temperatura del nucleo si trova tra i 79°C e gli 85°C. Il colore della carne è grigio e leggermente rosato. Il sugo è trasparente.

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA*: 63°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Temperatura di cottura Carne di montone

Generale	
Ben cotta	82°C

Tagli		
Lombata	rosa pallido	70-75°C
Lombata	ben cotta	80°C
Coscia	rosa pallido	75-78°C
Coscia	ben cotta	82-85°C

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA*: 63°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Temperatura di cottura Carne di volatili

Generale	
----------	--

Per animale		
Pollo	ben cotta	85°C
Oca	rosa	75-80°C
Oca	ben cotta	90-92°C
Tacchino, anatra	ben cotta	80-85°C

Ben cotta | 85°C

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA*: 74°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Temperatura di cottura Pesce

TEMPERATURA MINIMA DI COTTURA DI SICUREZZA*: 63°C

Cos'è la Temperatura di sicurezza?

La Temperatura di cottura di sicurezza è la temperatura minima che devono raggiungere gli alimenti per garantire la completa eliminazione dei batteri dannosi

**fonte USDA (United States Department of Agriculture)*

Pesce		
Tonno	Al sangue	45-50°C
Salmone	Media-sangue	55-60°C
Pesci bianchi	Media	65°C
Tutti i pesci	ben cotta	Oltre i 70°C