



Kalvkött

Kalvkött behöver inte möras. Alla styckningsdelar är möra och fina som de är, och kan utan problem läggas direkt i stekpannan.

Allmänt om kalvkött

Man skiljer på gödkalv, mellankalv och spädkalv. Kött från spädkalvar går som regel direkt till charkuterier, där det används till bl.a. syltor.

Gödkalvar är unga kalvar som fötts upp på mjölk. Köttet från gödkalvar är ljusrött och fettet gräddfärgat.

Mellankalvar är något större, men inte äldre än sju till åtta månader. Mellankalvens kött har mörkare röd färg än gödkalvens, eftersom de är större och har ätit annat foder. Kalvköttet ute i handeln kommer oftast från mellankalvar.

Djur som vid slakt är äldre än åtta månader och yngre än tre år kallas för ungnöt.

Tips

Stek inte kött på alltför hög värme, då förlorar det för mycket vätska och blir torrt och tråkigt.

Infrysning av kött bör gå fort, frysen bör hålla en temperatur på minus 18 grader eller lägre under lagringstiden och upptiningen bör ske långsamt vid låg temperatur, allt för att köttet ska behålla sin kvalitet.