

KLEIN KAROO INTERNATIONAL LTD

Das Geschmackserlebnis aus Südafrika

Saftig.
Aromatisch.
Vorgegrillt.



KLEIN KAROO
— OUDTSHOORN —
HALLMARK OF QUALITY

GENUSSFERTIG
IN MINUTEN



Der Strauß ist ein afrikanischer Vogel, der in der Kleinen Karoo, einer wüstenähnlichen Region im Südwesten Südafrikas, zu Hause ist.

Südafrika ist mit 85% Marktanteil Weltmarktführer in der Straußenzucht – und das seit der Gründung der ersten Straußenfarmen vor mehr als 150 Jahren, im Jahr 1864. Gründe dafür sind das trockene Klima in dem von der Sonne verwöhnten Gebiet der Kleinen Karoo, sowie das umfangreiche Know-how und die Erfahrung aller Beteiligten.

1945 wurde die Klein Karoo Cooperative in der Stadt Oudtsdoorn gegründet. Klein Karoo International Ltd. (KKI) ist mit 65% Marktanteil der weltweit führende Hersteller von Straußenprodukten (Straußenleder, -fleisch und -federn). Unser Markenname mit dem „Blue Bird“ ist inzwischen für Kunden auf der ganzen Welt ein Synonym für Straußenprodukte in Spitzenqualität.

Klein Karoo International Ltd. wird von etwa 250 Straußenfarmern beliefert, die zu den besten ihrer Branche gehören. Kontinuierliche Investitionen in die Forschung garantieren uns qualitativ hochwertige Zuchttiere. Die Tierhaltung erfolgt auf höchstem Niveau und wird von uns, sowie den Aufsichtsbehörden für Tiergesundheit und öffentliche Gesundheit überwacht. Diese Kontrollen gewährleisten die Gesundheit eines jeden Tieres bis zur Schlachtung – und dadurch Fleisch bester Qualität. Das **Tierwohl** hat bei Klein Karoo höchste Priorität

NÄHRWERTTABELLE FLEISCH - basierend auf 85g-Portionen

Fleischart	Kalorien	Fett/g	Protein/g	Cholesterin/g
<i>Springbock</i>	130	3	22	62
<i>Strauß*</i>	97	2	22	58
<i>Rind*</i>	240	15	23	77
<i>Lamm*</i>	205	13	22	78
<i>Schwein*</i>	275	19	24	84
<i>Huhn*</i>	140	7	25	72
<i>Truthahn*</i>	159	6	24	72

* Lt. Bericht des Landwirtschaftsministeriums der USA - „Nutritive Value of Food“.



IN UNSERER GESUNDHEITSBEWUSSTEN WELT ist Straußenfleisch aus Südafrika sehr beliebt und wird als Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung empfohlen. Es ist ideal für alle, die auf ihr Gewicht achten, oder einen aktiven Lebensstil pflegen, da es fettarm, eiweißreich ist und einen hohen Eisenanteil besitzt. Aufgrund des biologisch verfügbaren Eisens ist es eine wertvolle Proteinquelle bei Blutarmut.

Straußenfleisch trägt somit zu einem gesunden Lebensstil bei – ohne Kompromisse im Geschmack! Seine Nährwerte machen Filets und Steaks für Fleischliebhaber zu einem perfekten Genuss, ganz ohne Reue.

- Fettarm – nur 1,4g pro 100g Fleisch
- Hoher Proteingehalt – 22g pro 100g Fleisch
- Collagenarm – das am besten verdauliche rote Fleisch
- Reich an biologisch verfügbarem Eisen – 3,2 mg pro 100g Fleischportion
- Kalorienarm – etwa 377kJ pro 100g Fleisch
- KLEIN KAROO Straußenfleisch enthält keine Hormone oder wachstumsfördernde Mittel

NÄHRWERT

Zur Bestimmung der Nährwerte werden die Produkte anhand der neuesten Erkenntnisse analysiert

ALLERGENE

Straußenfleisch enthält von Natur aus keine bekannten Allergene.



APPROVED AS PART OF
THE HEART AND STROKE
FOUNDATION EATING PLAN

KLEIN KAROO INTERNATIONAL unterhält drei EU zertifizierte Schlachthöfe (ZA92, ZA118, ZA8). Die hygienische Ausstattung und die Betriebsabläufe erfüllen die strengen Anforderungen unserer Kunden in Europa und auf der ganzen Welt.

Das im Betrieb integrierte System zur Lebensmittelsicherheit beinhaltet alle notwendigen Produktkontrollen im Herstellungsprozess. Dadurch entstehen 100% sichere, rückverfolgbare Produkte.

Unser Qualitätssicherungssystem beginnt beim Straußenfarmer und erstreckt sich über die Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung.

STRAUSSENZUCHT UND TIERSCHUTZ

Die Strauße werden ausschließlich unter natürlichen Bedingungen gezüchtet.

Die Tiere schlüpfen nach 42 Tagen Brutzeit aus dem Ei. Sie wachsen dann ca. 4-6 Wochen in Kleingehegen auf und werden von dort in die großen Freigehege der Farmen entlassen.

Hier finden die Strauße ihre Nahrung: Kräuter und Gräser der Savanne, die später den delikaten Geschmack des Fleisches mitbestimmen.

Den Tieren werden keine Hormone, Antibiotika und wachstumsfördernde Mittel verabreicht. Staatliche Veterinäre und EU-Beauftragte überprüfen regelmäßig die Aufzucht und die Einhaltung der vorgegebenen Richtlinien.

Darüber hinaus nimmt Klein Karoo International an einem strengen und unabhängigen Kontrollprogramm zur Überwachung von Rückständen (Wachstumsförderungsmittel und andere chemische Substanzen) im Fleisch teil.





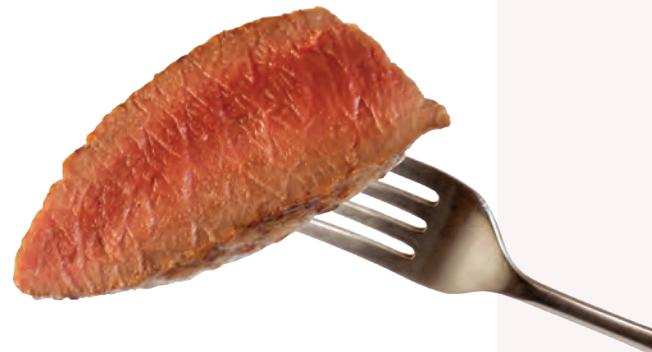
DIE GEWINNUNG VON STRAUSSENFLEISCH (SCHLACHTUNG UND VERARBEITUNG)

Die Schlacht- und Produktionsbetriebe von KLEIN KAROO entsprechen den strengen EU-Richtlinien und garantieren höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards. Strauße haben nach 12-14 Monaten das ideale Schlachalter. Wichtig für die spätere Qualität des Leders und des Fleisches ist der möglichst stressfreie Transport von der Farm zum Schlachthof. Die Tiere werden ca. 12-18 Stunden nach dem Transport geschlachtet.

Über ein MONITORING SYSTEM, beginnend mit der Geburt des Straußes, kann das Fleisch aus jeder Charge zurückverfolgt werden. Nach der Schlachtung kühlen die Fleischkeulen in temperaturgesteuerten Räumen ca. 12-16 Stunden aus, bevor dann mit der Zerlegung begonnen wird.

STRAUSSENFLEISCH STAMMT NUR AUS KEULEN

Weltweit sind die 17 Muskeln (Cuts) nach Filet und Steakstücken einheitlich gekennzeichnet. Fachkräfte sorgen für eine saubere Bearbeitung der einzelnen Schnitte. Anschließend wird das Fleisch verpackt. Bei idealer und gleicher Lagertemperatur ist FRISCHES Straußenfleisch bis zu SECHS WOCHEN haltbar.





DIE METHODE DES VORGRILLENS UND TIEFKÜHLENS VON STRAUSSENFLEISCH

Die Straußenproduktion ist saisonabhängig und verläuft aufgrund des Klimas und der Brutzeit in einem natürlichen Zyklus.

Durch das Vorgegrill- und Gefrierverfahren ist Straußenfleisch das ganze Jahr über erhältlich, was die Entwicklung einer nachhaltigen Industrie ermöglicht.

Im Vorgegrillverfahren wird das Fleisch scharf angebraten und seine Innentemperatur auf 70 Grad erhitzt.

Durch Verwendung der neuesten Lebensmitteltechnologien (Teflon-Grillstraße) kann KKI garantieren, dass das Fleisch einen hohen Feuchtigkeitsgehalt besitzt und durchgehend saftig und zart bleibt. Unser Produkt entspricht allen EU- und OIE-Sicherheitsvorschriften für Lebensmittel.

Vorgegrilltes Straußenfleisch ist unabhängig vom Tiergesundheitsstatus des Landes erhältlich. Das Produkt wird unter kontrollierten Bedingungen tiefgefroren und unter Aufrechterhaltung der Kühlkette ist eine strenge Kontrolle der Produkttemperatur gewährleistet - von unserem Herstellungsbetrieb bis zum Ankunftsort in Europa.



DER VERBRAUCHER HAT HEUTZUTAGE WENIGER ZEIT, will sich aber dennoch gut ernähren. Änderungen im Lebensstil haben den Bedarf an Nahrungsmitteln gesteigert, die schnell und praktisch zuzubereiten sind, gut schmecken und eine hohe Qualität haben.

Vorgegrilltes Straußenfleisch ist leicht zuzubereiten und innerhalb weniger Minuten fertig. Da das Fleisch durch den Grillprozess seine Saftigkeit und Zartheit behält, ist die Zubereitung für den Verbraucher ein Kinderspiel. Und es sieht aus wie selbst gegrillt.

DIE VORTEILE VON TIEFKÜHLKOST:

Frischeversiegelt

Leichte Aufbewahrung und Zubereitung, ohne viel Abfall

Lange Haltbarkeit, die Flexibilität bei der Essensplanung erlaubt

Kein Gesundheitsrisiko, da das Fleisch vorgegrillt und tiefgefroren ist

ZUBEREITUNGSANLEITUNG FÜR VORGEGRILLTE STRAUSSENFILETS UND STRAUSSENSTEAKS

Tauen Sie das Straußenfleisch 8 Stunden im Kühlschrank oder 3-4 Stunden bei Zimmertemperatur auf. Bestreichen Sie das Fleisch mit Pflanzenöl. Für einen optimalen Genuss empfehlen wir, das Fleisch kurz anzubraten und im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten durchzugaren.

PFANNE: Die Bratpfanne stark erhitzen, ein wenig Pflanzenöl in die Pfanne geben und das Fleisch ungefähr 1 – 1½ Minuten auf jeder Seite anbraten.

BACKOFEN: Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Fleisch in einer feuerfesten Form 10 Minuten garen.

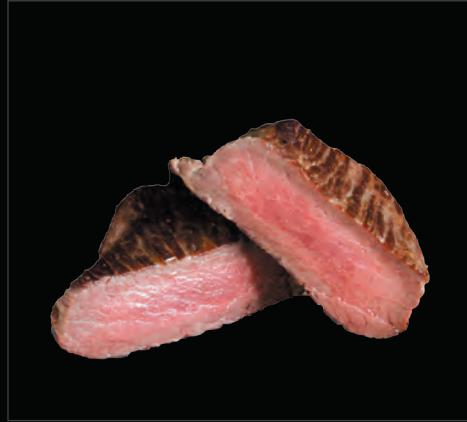
MENÜVORSCHLAG

Für weitere Rezepte besuchen Sie www.kleinkaromeat.com/pre-grilled oder scannen Sie den QR-Code.





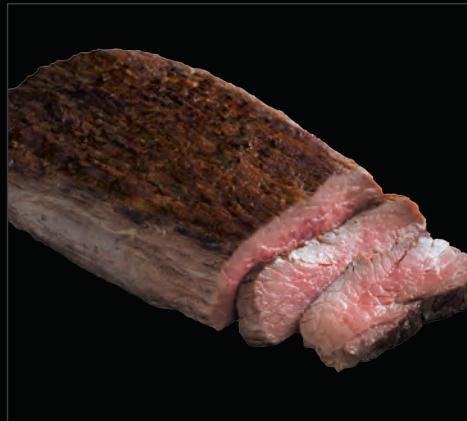
Vorgegrillte Straußenfilets
Gewicht: 100g / 125g / 150g / 180g



Vorgegrillte Straußensteaks
Gewicht: 100g / 125g / 150g / 180g



Vorgegrillte Straußensteak-Burger
Gewicht: 100g / 125g / 150g.



Vorgegrillter Straußenbraten
Gewicht: 500-600g



Vorgegrillter Straußengulasch
Groß: 35-45g pro Stück



Vorgegrillter Straußengulasch
Klein: 20-30g pro Stück



Vorgegrilltes Geschnetzeltes vom Strauß
Größe: 10 x 10 x 40 mm pro Streifen



Vorgegrillte Straußenspieße

Dem Handel bieten wir vorgegrillten Straußensteaks und Filets in gekühlter und tiefgekühlter Form an. Straußengulasch, Geschnitzeltes + Burger liefern wir nur tiefgefroren.

Die vorgegrillten Straußenfleischprodukte werden kundenspezifisch portioniert und mithilfe von Multivac-Maschinen in durchsichtiger Ober- und Unterfolie vakuumverpackt.

Individuelle Kundenwünsche, z. B. selektive Rohstoffauswahl, Verpackungsgrößen oder Eigenmarken sind möglich.



delikat,
zart und
schmackhaft

Vorgegrillte
Straußen
Burger

Küchenfertig zubereitet, Tiefgefroren

SERVIERFERTIG IN
WENIGEN MINUTEN



Sealed in
Flavour &
Succulence

Healthy,
Tender
& Tasty

pre-grilled
ostrich
strips

READY IN
MINUTES



Goût et
Saveur
Préservés

Tendre et
Savoureux

PRÊT EN
QUELQUES
MINUTES!

Paré filet
d'autruche
Pré-grillé



Energy	1700 kJ
Protein	20 g
Total Fat	10 g
Sodium	0.5 g
Carbohydrates	0 g
Fiber	0 g
Sugars	0 g

FRAIS 2 portions 300g e

Der Strauß (*Struthio camelus*) gehört zu Familie der Laufvögel mit kleinen Flügeln und flachen Brustknochen. Die Fleischstücke stammen hauptsächlich von den Beinen, nicht von der Brust. Aus den zahlreichen Teilstücken werden die Endprodukte nach den spezifischen Kundenwünschen individuell portioniert.



Fan Fillet 1.5 kg



Tenderloin 500 g



Eye Fillet 300 g



Oyster Fillet 300 g



Tornado Fillet 200 g



Long Fillet 250 g



Rump 1.0 kg



Moon 750 g



Triangle 300 g



Drum Steak 500 g



Flat Drum 650 g



Big Drum 1 Kg



Tender Steak 300 g



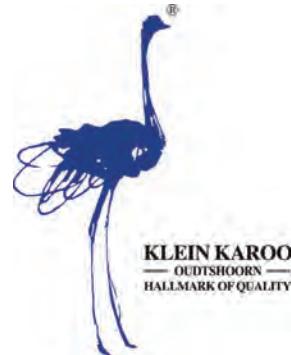
Minute Steak 125 g



Small Steak 125 g



Small Drum 250 g





KLEIN KAROO INTERNATIONAL ARBEITET AKTIV mit verschiedenen Empowerment- und Gemeinschaftsprojekten zusammen, die den Lebensstandard der einheimischen Bevölkerung, insbesondere ehemals benachteiligter Bevölkerungsgruppen, verbessern wollen. Im Rahmen einer Kooperation zwischen dem öffentlichen und privaten Sektor treten wir als Berater, Kapitalgeber oder privater Partner auf.

Die Straußenzucht ist eine kapitalintensive und technologisch anspruchsvolle Landwirtschaftsunternehmung. Viele schwarze Farmer können ihr Land nicht produktiv nutzen, da ihnen finanzielle Mittel fehlen und sie keinen Zugang zu Beratungsstellen haben. Aus diesem Grund haben wir es zu unserer Vision und Mission gemacht, die Straußenfarmer bei der Gründung von kleinen, nachhaltigen Betrieben zu unterstützen. Ein Projekt, das sich als Erfolg für Basisunternehmen und für die Entwicklung des ländlichen Raumes erwiesen hat.

Ein Beispiel dafür ist das „Peddie-Ostrich-Project“. Jungunternehmer werden im Rahmen des „Black Economic Empowerment (BEE)“-Prozesses in das Gewerbe eingeführt. Dieses Projekt umfasst etwa 40 Kleinfarmer, die jährlich 2500 Tiere für die Schlachtung züchten.

Wer zuhause Straußenfilet oder -steak zubereitet, grillt es, damit es saftig und zart bleibt. Und genauso machen wir es auch.

Klein Karoo International verwendet modernste Produktionstechnologien, um seinen Kunden ein hochwertiges Sortiment vorgegrillter Straußenspezialitäten zu bieten: Schmackhafte, gesunde, praktische und hochwertige Produkte, die den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und lange haltbar sind. Unsere Straußenfleischprodukte sind ganzjährig erhältlich. Ein Vorteil, der es uns ermöglicht, nachhaltig zu wirtschaften und der dem **Lebensmittelhandel Produkt- und Liefersicherheit** bietet.

KLEIN KAROO INTERNATIONAL LTD

IST DER WELTWEIT GRÖSSTE PRODUZENT VON STRAUSSENFLEISCH



KLEIN KAROO International Ltd . PO Box 241. Koöperasie Street

Oudtshoorn 6620 . South Africa

Tel: +27 (0)44 203 6200 . Fax: +27 (0)44 272 8969

e-mail: meat@kleinkaroo.com

www.kleinkaroo.com

