

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 an der Küste Südafrikas, zu Hause ist.

Südafrika ist mit 85% Marktanteil Weltmarktführer in der Straußenzucht – und das seit der Gründung der ersten Straußenfarmen im Jahr 1864. Gründe dafür sind das ideale Klima der Kleinen Karoo sowie das umfangreiche Know-how und die Erfahrung aller Beteiligten. Aber auch die kontinuierlichen Investitionen in die Forschung garantieren uns qualitativ hochwertige Zuchttiere.

Das trockene, von der Sonne verwöhnte Gebiet an der Südspitze Afrikas, ist auch die Heimat von Klein Karoo International Ltd. (KKI), dem weltweit führenden Hersteller von Straußenprodukten. Wir liefern etwa 65% der international verkauften Menge an Straußenfleisch, -leder und -federn. Unser Markenname mit dem „Blue Bird“ ist inzwischen ein Synonym für Straußenprodukte in Spitzenqualität.

Schon vor mehr als 150 Jahren begannen einheimische Farmer mit der Straußenzucht. 1945 wurde die Klein Karoo Cooperative in der Stadt Oudtsoorn gegründet. Seit dem werden hier Strauße gezüchtet – mit dem Bestreben nach optimalen Produktionsbedingungen und dem klaren Bekenntnis zu einer hohen Qualität, die von Kunden überall auf der Welt geschätzt wird.

Klein Karoo International Ltd. wird von etwa 250 Straußenfarmern beliefert, die zu den besten ihrer Branche gehören. Die Tierhaltung erfolgt auf höchstem Niveau und wird von uns sowie den Aufsichtsbehörden für Tiergesundheit und öffentliche Gesundheit überwacht. Diese Kontrollen gewährleisten die Gesundheit jedes Tieres bis zur Schlachtung – und dadurch Fleisch bester Qualität.

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 ausgeglichenen Ernährung empfohlen. Seine Nährwerte machen Filet und Steak 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.

Straußenfleisch ist ideal für alle, die auf ihr Gewicht achten, da es von Natur aus fettarm und eiweißreich ist. Weiterhin besitzt es einen hohen Eisenanteil und ist daher genau das Richtige für Menschen mit einem aktiven Lebensstil. Aufgrund des biologisch verfügbaren Eisens ist Strauß eine wertvolle Proteinquelle bei Blutarmut. Straußenfleisch trägt also zu einem gesunden Lebensstil bei – ohne Kompromisse beim Geschmack!

NÄHRWERT

Zur Bestimmung des Nährwerts werden die Produkte anhand der neuesten Erkenntnisse analysiert.

ALLERGENE

Straußenfleisch enthält von Natur aus keine bekannten Allergene.



KLEIN KAROO INTERNATIONAL unterhält drei Schlachthöfe, welche ausschließlich für den Export produzieren (ZA92, ZA118, ZA8). Die hygienische Ausstattung und die Betriebsabläufe werden den strengen Anforderungen unserer Kunden in Europa und auf der ganzen Welt gerecht.

Das im Betrieb integrierte System zur Lebensmittelsicherheit beinhaltet alle notwendigen Kontrollen im Herstellungsprozess über alle Ebenen hinweg sowie intensive Produktkontrollen im betriebseigenen Labor. 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 in großen Freigehegen 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. Staatliche Veterinäre kontrollieren die Aufzucht ebenso wie EU-Beauftragte, die regelmäßig die Einhaltung der vorgegebenen Richtlinien überprüfen.





Den Tieren werden keine Hormone, Antibiotika und wachstumsfördernde Mittel verabreicht. Darüber hinaus nehmen wir als Klein Karoo International an einem strengen und unabhängigen Kontrollprogramm zur Überwachung von Rückständen (Wachstumsförderungsmittel und andere chemischen 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 höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards. Strauße haben nach 12-14 Monaten das ideale Schlachtalter. 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.

Klein Karoo garantiert die Einhaltung der Kühlkette während des Transports, vom Verlassen des Produktionsgebäudes bis zur Anlieferung in Deutschland. Die Überprüfung erfolgt durch Temperaturfühler, die jeder Lieferung (Luft- oder Seefracht) beigelegt sind.



DIE METHODE DES VORGRILLENS UND TIEFKÜHLENS VON STRAUSSENFLEISCH

Die Straußenproduktion ist saison-abhängig und verläuft aufgrund des Klimas und der Brutzeit in einem natürlichen Zyklus.

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

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

Durch Verwendung der neuesten Lebensmitteltechnologien 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 die Aufrechterhaltung der Kühlkette wird durch eine strenge Kontrolle der Produkttemperatur gewährleistet - von unserem Herstellungsbetrieb bis zum Ankunftsort in Europa und dem Fernen Osten.



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

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

Für den Einzelhandel bieten wir unser Straußenfleischsortiment in gekühlter oder tiefgefrorener Form an.

Vorgegrilltes EINZELHANDELSORTIMENT - GEKÜHLT oder TIEFGEFROREN

Vorgegrillte Filets, 2 x 125g, 250g oder 2 x 150g, 300g

Vorgegrillte Steaks, 2 x 150g, 300g oder 2 x 175g, 350g

Vorgegrilltes Geschnetzeltes/Gulasch, 300g oder 500g

Vorgegrillte Burger, 4 x 125g, 500g

Die Produkte sind in Transportkartons von 3 - 6kg erhältlich.

Das vorgegrillte Straußenfleisch wird individuell portioniert und mithilfe von Multivac-Maschinen in durchsichtiger Ober- und Unterfolie vakuumverpackt.

Für den Großhandelssektor und die Gastronomie verpacken wir die Produkte in Boxen zu 5-10kg.

Individuelle Kundenwünsche werden von KLEIN KAROO selbstverständlich berücksichtigt.



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.



1

Fan Fillet 1.5kg



2

Eye Fillet 300g



3

Tornado Fillet 200g



4

Oyster Fillet 300g



5

Long Fillet 250g



6

Tenderloin 500g



7

Small Steak 125g



8

Rump Steak 1.0kg



9

Triangle Steak 300g



10

Tender Steak 300g



11

Moon Steak 750g



12

Minute Steak 125g



13

Long Steak 250g



14

Drum Steak 500g



15

Small Drum 250g



16

Flat Drum 650g



17

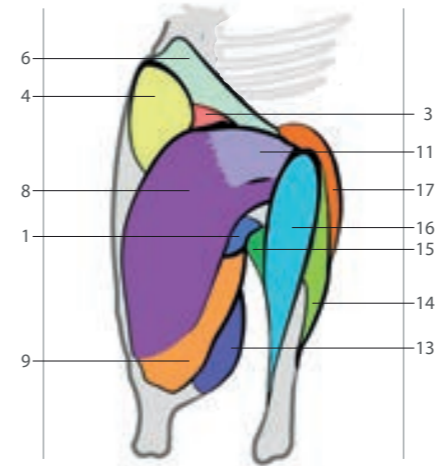
Big Drum 1Kg



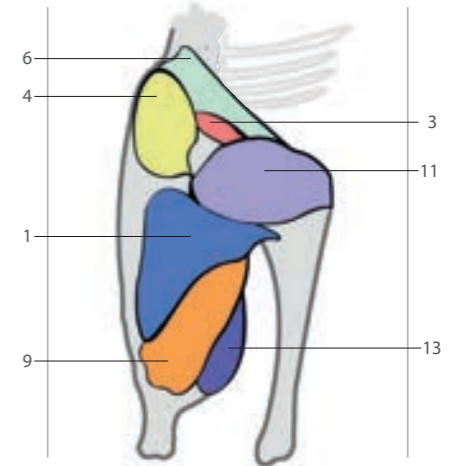
STRAUSSENFLEISCHSTÜCKE . STEAK

STRAUSSENFLEISCHSTÜCKE

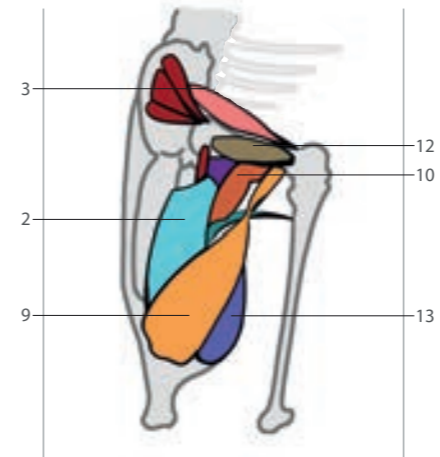
Erste Ebene



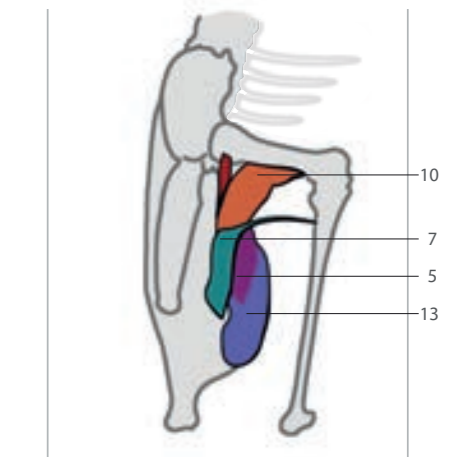
Zweite Ebene



Dritte Ebene



Vierte Ebene





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

Die Straußenzucht gehört zu den kapitalintensiven und technologisch anspruchsvollen Landwirtschaftsunternehmungen. Viele schwarze Farmer können ihr Land nicht produktiv nutzen, da ihnen die finanziellen Mittel fehlen und sie keinen Zugang zu Beratungsstellen haben. Aus diesem Grund haben wir es zu unserer Vision und zu unserer Mission gemacht, 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. Unser Straußenfleisch ist das ganze Jahr über erhältlich. Eine Tatsache, die es uns ermöglicht, nachhaltig zu wirtschaften.

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.kleinkarooomeat.com

