

Krokodil

Krokodil hat sich sowohl in Australien als auch im Ausland zu einem sehr beliebten Fleisch entwickelt und gehört zu einer in der Entwicklung begriffenen Küche, die typisch australisch ist. Es ist saftiges weißes Fleisch mit einem köstlichen und einzigartigen Geschmack. Aufgrund eines breiteren Angebots an Fleischprodukten und -stücken ist Krokodil mittlerweile passend für alle kulinarischen Anforderungen erhältlich.



Krokodilschwanzfilet mit Zitronenspe

Krokodilfleisch ist fettarm und äußerst eiweißhaltig und wird am besten auf die gleiche Weise gekocht wie mageres Schweinefleisch oder Hühnchen. Es kann in einer Vielzahl Gerichte verarbeitet werden, eignet sich für trockene und feuchte Garungsmethoden, und ist ideal zur Verwendung in Marinaden oder Saucen. Das Fleisch wird ohne Fett, vakuumverpackt in Gefrierpacks und gefroren geliefert. Im Durchschnitt beträgt das Bruttogewicht per Karton 15 kg.

Als Marktführer in der Krokodilindustrie arbeitet Australian Crocodile Traders mit hochmodernen Verarbeitungsmethoden in den technisch fortschrittlichsten Krokodilschlachthausanlagen der Welt und erzielt dabei höchste markterhältliche Qualität. Diese wird durch rigorose Qualitätsabsicherungsprozeduren (HACCP), Nahrungsmittelverarbeitungs-Akkreditierung (Food Processing Accreditation - FPA) sowie unsere Verfahrensregeln unterstützt. Diese hohen Standards werden durch den Quarantäne- und Inspektionsservice (Australian Quarantine and Inspection Service - AQIS), und Organisationen wie Fischerei und Forstwesen (Australian Fisheries Forestry Australia - AFFA) und „Sichere Nahrungsmittel“ (Safe Food – QSAFE) überwacht, wodurch beste qualitätskontrollierte Produkte für Export und nationalen Verbrauch erzielt werden.



Geräuchertes Krokodilschwanzfilet, ideal für Vorspeisenmenüs

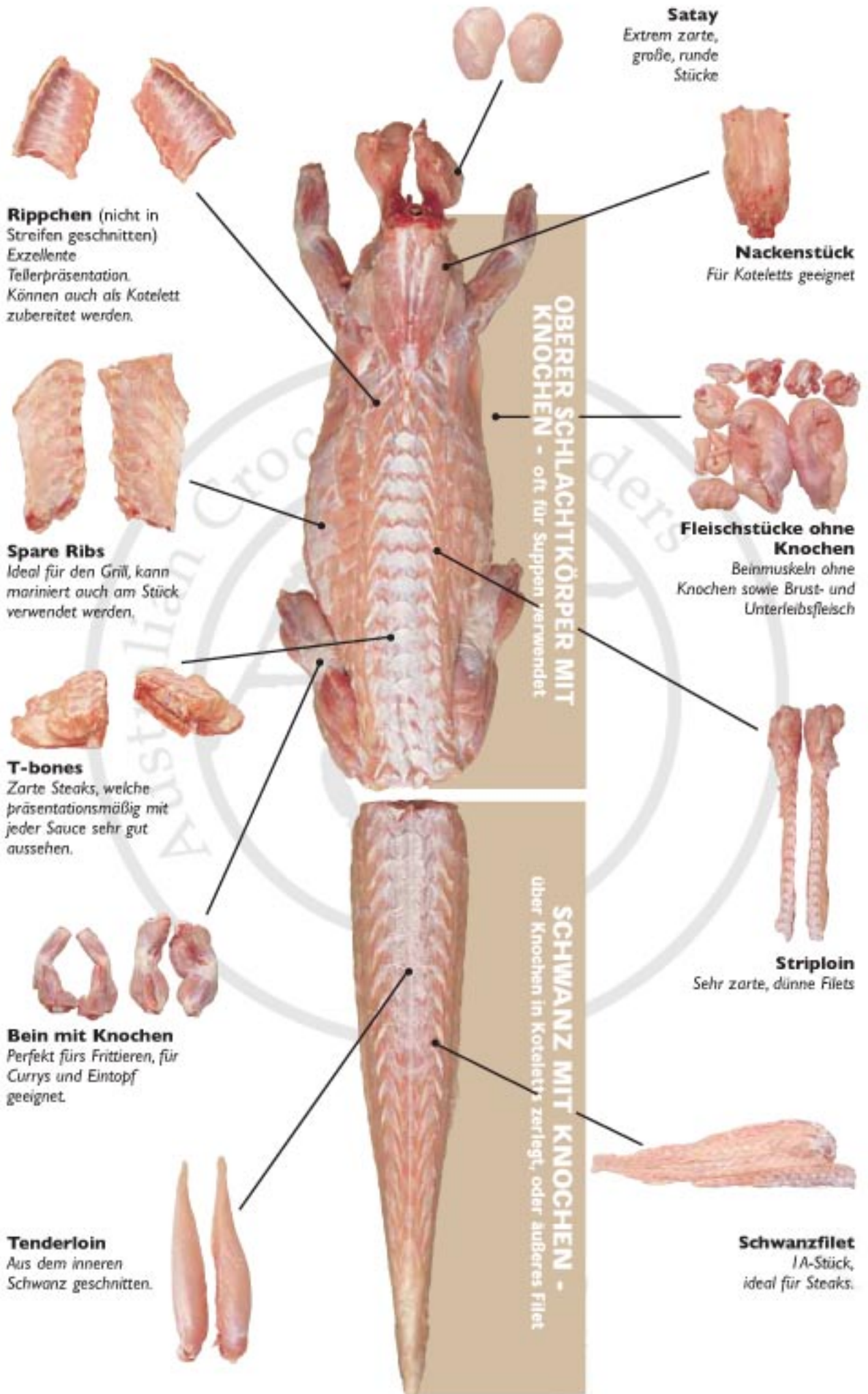


Verbraucherfreundliche 1 kg-Packs

	Eiweiß (g/100g)	Fett (g/100g)	Energie (kj/100g)
Krokodil	21.1	1.9	436
Hühnchenbrust	20.2	10.2	720
Lendenbraten	19.3	16	921
Lammkeule	22.8	22	469

Die Aufzucht und Züchtung des australischen Salzwasserkrokodils (*C. porosus*) erfolgt in Australien in Farmen gemäß der Konvention über den Internationalen Handel mit gefährdeten Arten in Australien – Wilde Fauna und Flora (CITES), welche 1974 in Washington ratifiziert wurde. Die artenschutzgemäße Haltung von Krokodilen ist ein überwältigender Erfolg und dient als Modell für andere bedrohte und gefährdete Arten. Australien, mit seiner für einen Länderkontinent großen Landfläche und nur kleinen Bevölkerung, bietet eine ideale, saubere Umgebung zur Aufzucht von Krokodilen. Die Krokodile werden in einem Freilauf-Umfeld gezüchtet und sind chemikalienfrei, was für die bestmöglichen Praktiken sowohl im Bereich des Tierschutzes, des Naturschutzes als auch der Fleischhygiene sorgt.

Krokodil



Rippchen (nicht in Streifen geschnitten)
Exzellente Tellerpräsentation. Können auch als Kotelett zubereitet werden.

Spare Ribs
Ideal für den Grill, kann mariniert auch am Stück verwendet werden.

T-bones
Zarte Steaks, welche präsentationsmäßig mit jeder Sauce sehr gut aussehen.

Bein mit Knochen
Perfekt fürs Frittieren, für Currys und Eintopf geeignet.

Tenderloin
Aus dem inneren Schwanz geschnitten.

OBERER SCHLACHTKÖRPER MIT KNOCHEN - oft für Suppen verwendet

SCHWANZ MIT KNOCHEN - über Knochen in Koteletts zerlegt, oder äußeres Filet

Satay
Extrem zarte, große, runde Stücke

Nackenstück
Für Koteletts geeignet

Fleischstücke ohne Knochen
Beinmuskeln ohne Knochen sowie Brust- und Unterleibsfleisch

Striploin
Sehr zarte, dünne Filets

Schwanzfilet
1A-Stück, ideal für Steaks.

• Andere beliebte Krokodilprodukte: Räucherwaren, Wurst- und Aufschnittwaren sowie Knochen.