

STRUTS

Strutsen är en snabb springande icke flygande fågel, de kan komma upp i ca 60 km/h. Det är ett betande flockdjur som oftast syns i sällskap med andra savann djur som antiloper och zebbor.

Hanarna har svart vit fjäderdräkt medans honorna är mer gråbruna. Strutsen är det största två tåiga fågeln och den i särklass största levande fågeln. Innehållet i dess ägg innehåller mer än 24 normalstora kyckling ägg.

I slutet av 1800 talet var strutsen utrotningshotad på grund av deras fjäderdräkt, som var en populär mode detalj vid den tidpunkten. Idag är det vackra skinn som står för ca 2/3 av inkomsten från hela djuret samt det utsökta köttet som säljs över hela världen.

De härstammar från Afrika men sen mitten på 1900 talet föder man upp strutsar över hela världen. Den största producenten är dock fortfarande Syd-Afrika där de frodas i sitt naturliga tillstånd.

Export av strutskött startade först för ca 20 år sedan, I Sverige har vi haft köttet på menyn i snart 10 år.

Man handlar bara med uppfödda strutsar, de vilda är väl skyddade av internationella djurskydds lagar.

Djuren slaktas när de är ca 1- 1,5 år. Högsäsongen infaller i september och pågår fram till Februari.

Syd Afrika behandlar strutsen med respekt, den vida savannen har mer än nog öppna ytor så att de kan förse sig själva med föda.



Denna naturliga metod säkrar en hög kvalitet och mycket gott kött.

Det vackert ljusröda köttet är inte bara ett gott kött, det är dessutom mycket magert och proteinrikt.

Det innehåller mindre än 2 % fett, 22 % protein och 0,3 % kolesterol vilket är märkbart lägre än kyckling och kalkon. Kalori innehållet är 120 kcal/100 gr.

Strutsen säljs i filé och stek, vilket kan låta lite märkligt eftersom det enda som säljs är lår kött det finns inga bröstfiléer som på andra fågelsorter.

Anledningen till att man valt att kalla det filé beror på mörhetsgraden på de olika delarna. Ett strutslår kan styckas i inte mindre än 17 olika delar.

Alla delar är lätta att tillaga, och kan antingen stekas i stekpanna eller i ugn, grillas det kan användas i alla förekommande recept på nötkött vilket det smakmässigt påminner om.

STRUTS



46/1,400gr.
Fan Fillet

Fillet Premium



47/550gr.
Inside Fillet

Fillet Premium



50/500gr.
Eye Fillet

Fillet Premium



59/200gr.
Small Fillet

Fillet



45/400gr.
Oyster

Fillet



60/550gr.
Outside Fillet Steak

Fillet



35/1200gr.
Full Rump

Steak



36/400gr.
Flat Rump

Steak



41/850gr.
Round

Steak



13/1100gr.
Tranche

Drum Steak



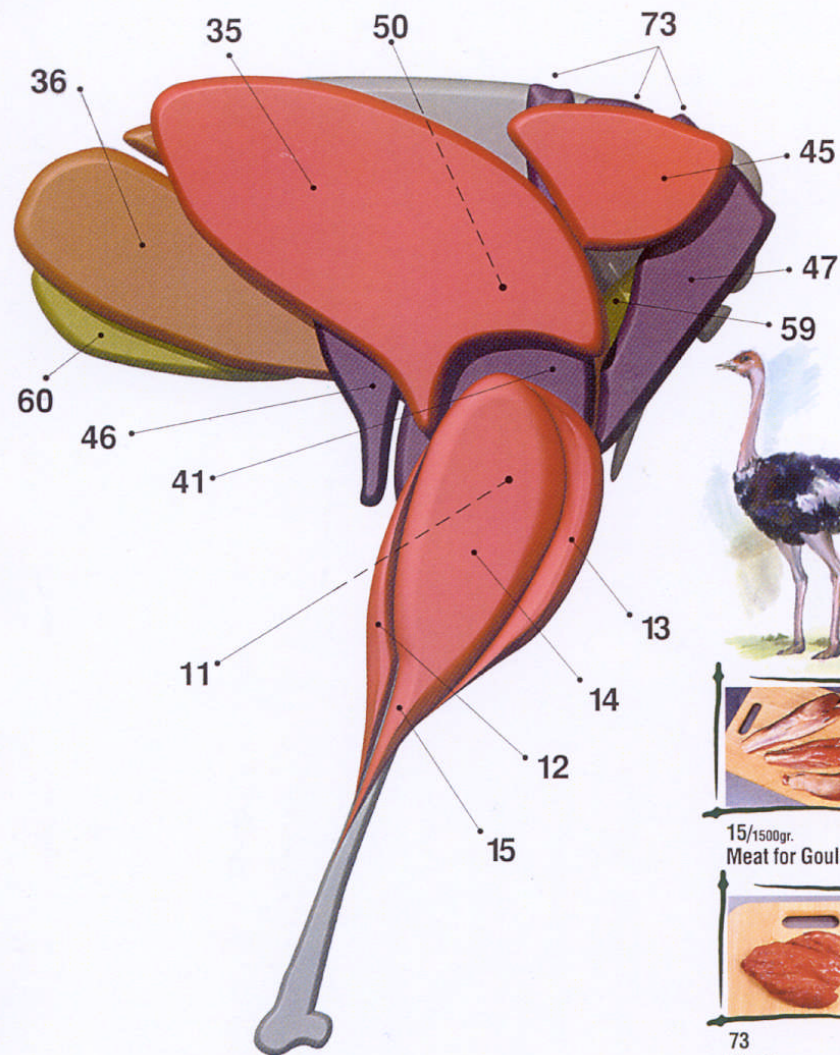
14/750gr. 12/850gr.
Outside Drum

Drum Steak



11/300gr.
Inside Drum

Drum Steak



15/1500gr.
Meat for Goulash



73
Rump