



Υγιεινά προϊόντα παραγωγής μας

Η εταιρεία **Gold Ostrich** ιδρύθηκε το 2006 στην Αθήνα (στον Αγ. Δημήτριο Αττικής). Στην ιδιόκτητη φάρμα της με έκταση 31 στρεμμάτων που βρίσκεται στην Δόμβραινα Θηβών διαθέτει 30 οικογένειες στρουθοκαμήλους προς παραγωγή που τρέφονται αποκλειστικά με φυτικές πρωτεΐνες. Οι δραστηριότητες της εταιρείας είναι εκτροφή και παραγωγή στρουθοκαμήλων και παραγωγή προϊόντων από στρουθοκάμηλο, ελάφι και αγριογούρουνο. Η εταιρεία τηρεί όλες τις ποιοτικές προδιαγραφές και διαθέτει πιστοποιημένο σύστημα **HACCP ISO 22000**.

Τα προϊόντα μας μπορείτε να βρείτε σε μικρές και μεγάλες αλυσίδες των σουπερ μάρκετ και σε επιλεγμένα καταστήματα της γειτονιάς.



Εθνομαρτύρων 64, Αγ. Δημήτριος
 Τηλ.: 210 9825589, Fax: 210 9825328
 e-mail: info@goldostrich.gr, url: www.goldostrich.gr



GOLD ostrich



delicatessen

delicatessen

Κρέας Ελαφιού



Το κρέας ελαφιού περιλαμβάνει κύρια θρεπτικά συστατικά – λίπη, πρωτεΐνες και υδατάνθρακες – είναι πλούσια σε βιταμίνες Β και Α – απαραίτητες για την διατήρηση της φυσιολογικής ζωής του ανθρώπινου σώματος.

Επίσης είναι χαμηλής περιεκτικότητας σε θερμίδες, έχει υψηλή σε οξέα λιπολιπνική, τα οποία προστατεύουν τον οργανισμό μας από τις αρνητικές συνέπειες των καρκινογόνων ουσιών αλλά και εμποδίζει την ανάπτυξη της αθηροσκλήρωσης. Επίσης επειδή περιέχει πολύ σελήνιο

έχει σαν αποτέλεσμα την βελτίωση τις καρδιάς και της κυκλοφορίας του αίματος, τόνωση της σεξουαλικότητας, μείωση των επιβλαβών ουσιών, αποτελεί την παχυσαρκία και εμποδίζει αποτελεσματικά τις βλαβερές συνέπειες των βαρέων μετάλλων και των τοξικών ουσιών. Είναι πλούσιο κρέας σε βιταμίνες Α, Β, Γ και νιτσίανιο και δεν περιέχει χοληστερόλη.

Κρέας Αγριογούρουνο



Οι διατροφολόγοι εδώ και αρκετό καιρό έχουν διαπισώσει την αξία των θηραμάτων. Κατέληξαν στο συμπέρασμα πως τα θηράματα στο φυσικό τους περιβάλλον επιλέγουν μόνο τους την τροφή τους καθώς και τον ρυθμό της ζωής τους. Σαν αποτέλεσμα είναι οι κορεσμένες χρήσιμες ουσίες που περιέχει το κρέας τους να έχουν χαμηλότερη χοληστερόλη από το χοιρινό αλλά ακόμη και από το βόειο κρέας. Αυτός είναι και ο λόγος που η κατανάλωση του κρέατος των αγριοχοίρων τα τελευταία χρόνια να έχει γίνει δημοφιλής και συνεχώς να αναπτύσσεται.



Κρέας Στρουθοκαμήλου

Το κρέας της στρουθοκαμήλου αποτελεί ένα από τα πιο εκλεκτά και ακριβά πιάτα των καλών εστιατορίων. Είναι υγιεινό γιατί περιέχει ελάχιστο λίπος σε σύγκριση με άλλα είδη κρεάτων. Έχει ανύπαρκτη σχεδόν χοληστερίνη, ενώ περιέχει υψηλή περιεκτικότητα σε μαγνήσιο, φώσφορο, ασβέστιο, σίδηρο και κάλιο. Επίσης

καλή πηγή σιδήρου είναι και το συκώτι της. Το HDL (ή αποκαλούμενη καλή χοληστερίνη που βοηθά τις αρτηρίες να καθαρίζουν) είναι εμφανές σε πολύ μεγάλο ποσοστό στο κρέας της. Είναι ένα πολύ καλής ποιότητας άπαχο ερυθρό κρέας, το οποίο μπορεί να ικανοποιήσει τις σύγχρονες απαιτήσεις για προϊόντα υγιεινής διατροφής και είναι κατάλληλο για ανθρώπους που επιθυμούν υγιεινή διατροφή.

Επίσης, το κρέας της στρουθοκαμήλου είναι πλούσιο σε τρυπτοφάνη, ένα αμινοξύ που συμβάλει στην παραγωγή της σεροτονίνης, που με τη σειρά της χαρίζει αισθήματα χαλάρωσης και ευφορίας στον οργανισμό. Ακόμη, περιέχει 50% πρωτεΐνες (αμαγείρευτη), εύπεπτες και είναι πλούσιο σε βασικά αμινοξέα που βοηθούν στη σωστή ανάπτυξη και λειτουργία του οργανισμού.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΓΚΡΙΣΗ (Ανά 100gr μαγειρεμένου κρέατος)

100gr	Πρωτεΐνες (%)	Λίπος (gr)	Θερμίδες (Kcal)	Σίδηρος (Mg)	Χοληστερίνη (Mg)
Στρουθοκαμήλος	32,2	1,2	111	4,9	55
Κοτόπουλο	28,9	7,4	190	2,1	89
Γαλοπούλα	29,3	5	170	1,8	76
Μοσχάρι	19	14	211	3	86
Χοιρινό	29,3	9,7	212	1,1	86

Source: USDA and independent research.

delicatessen