



EXOTIC GAME MEAT, NATURAL FUTURE

Krokodil Â» Vlees

Na 2 en een half jaar in de Nijl is de krokodil slachtklaar. Het vlees van dit jonge dier is uitzonderlijk mals en sappig. Het is een echte delicatessen. De huid is op deze leeftijd ideaal om te verwerken tot leder.

Hoewel het door zijn kleur en vastheid lijkt op zeeduivel smaakt, het vlees in geen geval naar vis. Het smaakt meer naar gevogelte. Hierdoor is krokodilvlees bijzonder geschikt voor bijna alle gevogelterecepten.

Het vlees vergt een korte bereiding en is daardoor zeer geschikt voor de barbecue, grill en rooster.

Het cholesterolgehalte is bijzonder laag, tussen de 65 en 75 milligram per 100 gram naargelang het lapje en de bereidingsmethode. Gebakken kalfs- en rundsvlees hebben in vergelijking een cholesterolgehalte van respectievelijk tussen de 80 en 140 milligram en tussen de 75 en 100 milligram.