

## 澳大利亚袋鼠肉

澳大利亚袋鼠肉是全球最健康、最美味、最具可持续性的红色肉类之一。袋鼠并非人工养殖，而是从野外捕获而得。袋鼠肉源于广袤的天然牧场。袋鼠们在天然草场上生活，并以枝叶为食。

### 天然营养

由于生长于野外，袋鼠肉既没有任何抗生素，也不添加任何生长激素及化学物质。生性活跃好动的袋鼠自然而然地为我们提供极为精瘦、健康的天然野味。



袋鼠肉是富含营养的精瘦型红色肉类，为减肥人士和运动员的理想食品——体育精英们经常食用袋鼠肉。

袋鼠肉在健康和营养方面具备众多优势，包括：

- 含铁量丰富；
- 富含蛋白质；
- 为98%无脂精肉；
- 已知拥有最高共轭亚油酸（CLA）含量的食物来源（研究证明此类亚油酸可以帮助减少身体中的脂肪）。

### 别具风味

袋鼠肉十分美味，口味与瘦牛肉相似，但其独特的野味口感为其增添了诸多意犹未尽的别致风味。袋鼠肉可用于烹饪各类美食佳肴。某些部位适合慢炖，有些部位则适合煎烤至三到四分熟食用。您可以将袋鼠肉放在火锅内慢煮，或放入煎锅内快速煎熟，甚至还可以用于美味健康的沙拉。袋鼠肉片和袋鼠肉排均是烤肉、烧烤或火锅的优质之选。袋鼠尾巴以及袋鼠肉丁也是制作咖喱饭以及炖菜的理想之选。

袋鼠肉是澳大利亚独有的一种优质食品。它不仅可为您带来优雅别致的用餐体验，同时亦可方便地用于烹饪健康的家常菜。

### 食品安全

澳大利亚的袋鼠肉加工业十分规范。澳大利亚“从牧场到餐盘”的追踪体系确保了袋鼠肉的食用安全及其始终如一的品质。这个体系意味着每只袋鼠从牧场的捕猎点起就开始进行标识登记，其相应的肉类产品可一直追踪至整个加工链结束。定期开展的审查和检验工作确保了袋鼠肉符合澳大利亚的食品安全规范以及出口标准。

### 环境

澳大利亚袋鼠肉加工业为澳大利亚环境做出了积极贡献。适度宰杀袋鼠有助于控制袋鼠的合理数量，从而保护澳大利亚其它本土动物自然生长环境，实现土地保养的可持续发展，并提高农业生产率。澳大利亚袋鼠均依照动物权益的最高标准进行人道捕猎。通过肉类生产来实现袋鼠的可持续利用获得了澳大利亚民众以及社区、科学界和动物保护群体的广泛支持。



**袋鼠——大自然的营养和美味馈赠！**



欢迎联系澳大利亚袋鼠产业协会了解更多信息：  
kiaa@bigpond.net.au。



# KIAA

## 澳大利亚袋鼠肉

袋鼠——大自然的营养和美味馈赠！