



Sehr geehrte Dr. Mustermann!

Straußeneier: Die nahrhafte Alternative für Genießer

In der Welt der Eier gibt es eine aufregende und nahrhafte Alternative, die nicht nur der Gaumen erfreut, sondern auch ernährungsbewussten Verbrauchern eine neue Perspektive bietet: Straußeneier. Diese imposanten Eier sind nicht nur größer als herkömmliche Hühnereier, sondern auch reich an Nährstoffen und Proteinen. Sowohl für Wiederverbraucher als auch für Großhändler bieten Straußeneier eine Vielzahl von Vorteilen, die es lohnen, genauer zu betrachten.

Nährstoffreiche Vielfalt

Eines der bemerkenswertesten Merkmale von Straußeneiern ist ihre Nährstoffdichte. In Vergleich zu herkömmlichen Hühnereiern enthalten sie mehr Proteine und bieten eine Fülle von Vitaminen und Mineralstoffen. Diese reichhaltige Zusammensetzung macht Straußeneier zu einer erstklassigen Wahl für eine ausgewogene Ernährung und eröffnet zahlreiche kulinarische Möglichkeiten.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Der milde Geschmack von Straußeneiern macht sie äußerst vielseitig in der Küche. Ob als Hauptbestandteil einer herzhaften Eierspeise, eines köstlichen Omeletts, einer cremiger Quiche oder sogar als Geheimzutat in Backwaren - Straußeneier verleihen jedem Gericht eine besondere Note.

Geeignet für Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind Straußeneier eine ausgezeichnete Wahl. Sie enthalten keine Laktose und weisen weniger Cholesterin auf als Hühnereier, was sie zu einer gut verträglichen Alternative macht.

Längere Haltbarkeit und Kostenersparnis

Ein weiterer Vorteil von Straußeneiern ist ihre bemerkenswerte Haltbarkeit. Aufgrund ihrer Größe und Schalenbeschaffenheit halten sie länger als herkömmliche Eier. Diese längere Haltbarkeit bedeutet weniger Verschwendung und eine höhere Rentabilität.

Wussten Sie schon?

Strauße legen ihre Eier nur von März/April bis September/Oktober; etwa alle 48 Stunden ein Ei! Diese begrenzte Verfügbarkeit macht Straußeneier zu einem kostbaren Gut, das es zu schätzen gilt.

<https://www.landgold-fresh.at/Straußeneier>

Freundliche Grüße aus dem Hause Landgold

Ihr

Franz Bindl & Team

Landgold Straußenei

Straußeneier aus österreichischer Produktion
1 Straußenei mit ca. 1,4 kg entspricht ca. 22
Hühnereiern



Ihre Vorteile:

- lange haltbar (bis zu 60 Tage)
- harte Schale
- sehr guter Geschmack
- weniger Cholesterin als Hühnereier
- keine Laktose

[Jetzt bestellen....](#)

Anleitung zum Öffnen eines Straußeneies



Utensilien:

Bohrmaschine

Strohalm

2 Personen

Lungenkapazität

1. Eine:r hält das Straußenei mit der spitzeren Seite nach oben. Man kann die oberste Stelle mit einem kleinen Kreuz markieren.
2. An der markierten Stelle mit einer Bohrmaschine vorsichtig ein kleines Loch bohren. Wir empfehlen einen Holzbohrer von 8 mm.
3. Einen Strohhalm mit der langen Seite in das Bohrloch schieben. Das Ei verkehrt herum über eine Schüssel halten und kräftig in den Strohhalm pusten. Die Luft sollte Eigelb und Eiweiß aus dem Ei drücken.

Rezept Eierspeise vom Straußenei



Zutaten für 8 Portionen

- 1 Stk. Straußenei
- 2 Stk. Zwiebel
- 1,5 TL Salz
- 6 EL Butter
- 8 Prisen Pfeffer (frisch gerieben)

Zubereitung:

Das ausgeblasene und aufgefangene Straußenei salzen und grob verquirlen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin langsam goldgelb rösten. Nun die Eiermasse zu den Zwiebeln hinzufügen und unter oftmaligem Wenden und Schieben stocken lassen. Mit frisch geschrotetem Pfeffer aus der Mühle in der Pfanne servieren und nach Belieben mit frischer Petersilie und Tomaten garnieren.

Guten Appetit!

Die Produktfamilie

Unser Schwerpunkt liegt nach wie vor bei Frischeiern und Eiprodukten, dennoch wird unser Warenkorb ständig erweitert und an die Bedürfnisse unserer Kunden angepasst; wobei wir allergrößten Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität legen und uns das Tierwohl sehr am Herzen liegt.

Durch unsere gute Lage und optimale Logistik, werden 80 % aller Kunden in Österreich innerhalb 24 Stunden beliefert; weil's frisch einfach besser schmeckt!

QUALITÄT wird großgeschrieben! Zertifikate über unsere Produkte bzw. über die Kontrolle der Produkte stellen wir gerne auf Anfrage zur Verfügung.



QUALITÄT wird bei uns großgeschrieben! Zertifikate über unsere Produkte bzw. über die Kontrolle der Produkte stellen wir gerne auf Anfrage zur Verfügung.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Stöbern auf unserer Website. Bestellungen richten Sie bitte wie gewohnt an bestellung@landgold-fresh.at

[Zur Website](#)



[Folgen Sie uns auf
Facebook](#)

Empfehlen Sie gerne unseren Newsletter
weiter

[hier anmelden](#)

Landgold Fresh GmbH • Fliegergasse 4 • A-4551 Ried/Traunkreis
T: 07588 - 20079 • E: office@landgold-fresh.at • www.landgold-fresh.at

[Vom Newsletter abmelden](#)