

— EST 1975 —

• KELDERMAN •



VERS

MAAKT HET VERSCHIL



INHOUD

Het verhaal van Kelderman	p. 4
Het bintje, de juiste aardappel	p. 6
Onze ingrediënten, enkel het beste is goed genoeg	p. 8
De verse Kelderman-kroketten	p. 10
De verse specialiteitskroketten: krokines, wild-, hazelnoot- en amandelkroketten	p. 16
De verse kaas- en garnaalkroketten	p. 22
De Kelderman-purees	p. 26
De seizoenspurees	p. 40
De Kelderman-aardappelgratin	p. 50
De wereld van Altoni Kelderman	p. 52
De passie van de chef	p. 54

WELKOM !

Sinds jaar en dag zijn verse kroketten een begrip ten huize Kelderman, in Schoten. Al in de jaren 70 bereidde Irène Kelderman de beste puree voor de beste kroketten. Op feesten en zeker met kerst was de ganse familie steevast van de partij, want iedereen wist: er stonden weer verse kroketten op het menu !

De kroketten vielen zodanig in de smaak, dat ook de slager in het dorp ze wilde aanbieden. En zo werd het Kelderman-recept ook buiten Schoten een groot succes. Het recept van Irène is vandaag nog altijd de basis van de Kelderman-producten. Het vakmanschap ging ondertussen over van moeder op zoon.

Kelderman, kroketten en puree zoals je ze zelf zou maken !

Vers maakt het verschil

— EST 1975 —

• KELDERMAN •



HET VERHAAL VAN KELDERMAN

Traditie en vakmanschap sinds 1975



1975

Irène en Erik Kelderman bouwen de garage in de tuin om tot een echt atelier. De volledige productie van verse kroketjes gebeurt er op volle mankracht.



1977

De zaken gaan goed en er wordt een nieuwe bestelwagen aangekocht om de verse kroketjes aan de man te brengen. De zelfgemaakte houten bakjes om kroketten te transporteren, worden vervangen door de gele kratjes.



1985

De garage wordt duidelijk te klein en de oude chocolade-fabriek in de Geuzenveldenstraat in Schoten wordt aangekocht. De renovatie is in handen van de volgende generatie: Tom Kelderman. Daarnaast wordt er ook nog geïnvesteerd in een heuse krokettenvormmachine.



Vandaag

Het kwaliteitslabel 'artisaanaal' realiseert Kelderman met vakmanschap en kwaliteits-ingrediënten. Het maakt dat de **kroketten en purees** stuk voor stuk niet van huis-bereide te onderscheiden zijn. Het bedrijf houdt traditie in stand, maar niet zonder de culinaire evoluties op de voet te volgen.

1995

Door de steeds stijgende vraag naar afgewerkte puree start Kelderman de productie van de typische pureerollen zoals we ze vandaag kennen.



2011

Start van de bouw van de nieuwe fabriek in de Sluizenstraat 101 in Schoten.



2016

De volledige krokettenlijn wordt vernieuwd.



2021

Een team van gemotiveerde en getalenteerde medewerkers staat klaar om ervoor te zorgen dat de kwaliteit en service gegarandeerd worden.

De plannen

Tom Kelderman: *"Als bedrijf moet je blijven rondkijken, moet je willen zien wat er in de wereld gebeurt, dichtbij en verder weg. **Altijd en overal mogen we vaststellen dat authenticiteit en eerlijkheid overeind blijven.** Hoe leergierig, nieuwsgierig en ambitieus we ook zijn, onze kernwaarden zullen altijd onze houvast blijven. Alleen zo blijft de toekomst verzekerd, voor onze producten, voor onze klanten en voor onze medewerkers."*



Tom Kelderman
Bestuurder Altoni Kelderman nv

HET BINTJE, DE JUISTE AARDAPPEL

De ene aardappel is de andere niet. Elke soort heeft zijn typische eigenschappen. Zo is het bintje een bloemige aardappel die zeer veelzijdig is qua structuur en smaak. Bovendien zijn bintjes de meest uitgebalanceerde soort en worden ze terecht de koningsaardappel genoemd. Kortom, het bintje is de juiste aardappel voor verse kroketten en puree.

Bij de oogst worden de aardappelen gesorteerd volgens het gewenste onderwatergewicht zodat de kwaliteit steeds constant is en de pure aardappelsmaak domineert.

HET BEGINT BIJ HET BINTJE

A close-up photograph of a hand holding a large, rough potato. Below the hand, a large pile of similar potatoes is visible, slightly out of focus. The background is dark and blurred.

ONZE INGREDIËNTEN, ENKEL HET BESTE IS GOED GENOEG !

Lekkere verse kroketten en purees, dat begint met de selectie van de beste grondstoffen. En we zijn streng. We gaan voor niets minder dan: vers, kwalitatief en betrouwbaar. Alleen zo is elk ingrediënt gegarandeerd een heerlijke smaakmaker die uiteindelijk de kwaliteit van onze producten bepaalt. Aan de jarenlange samenwerking met onze vaste leveranciers hechten we dan ook groot belang. Want van hen weten we dat alle ingrediënten altijd aan onze hoge kwaliteitseisen voldoen.





HET PRODUCTIEPROCES, TROUW AAN HET ORIGINELE RECEPT

VAN AARDAPPEL NAAR VERSE KROKET

Bintjes

Alles begint bij het bintje.

Schillen

De bintjes zijn vakkundig geschild en gesneden.

Garen

Ze worden op de juiste temperatuur gestoomd zodat ze maximaal hun smaak behouden.

Zeven

De gestoomde bintjes worden gezeefd op 1,5 mm, alles wat groter is gaat er via de separator uit.

Mengen

De juiste verhouding peper, fijn zeezout, nootmuskaat en hoeveboter erbij geeft een heerlijke, fijne aardappelpuree, de basis voor de Kelderman-producten.

Vormen

De aardappelpuree wordt tot kroketten gevormd.

Koelen

Snel koelen van >70°C naar 4°C.

Eiwitten & paneren

Elke kroket krijgt eerst een laagje eiwit en dan een laagje paneermeel.

Verpakken

De kroketten worden stuk voor stuk met de hand in de schalen gelegd en onder beschermende atmosfeer verpakt.

Vers is vers
12 dagen is
de maximum
bewaartijd.



HIERAAN HERKEN JE DE VERSE KELDERMAN-KROKET.

- » Een fijne paneerlaag die zorgt voor een dun goudbruin korstje.
- » Slechts 3 minuten bakken voor het perfecte resultaat.
- » En binnenin smeùige puree boordevol smaak.

VERSE KROKETTEN, DA'S ALTIJD FEEST !

Met kerst, oudjaar en Pasen staan de verse kroketten stevast op het menu en zorgen ze voor het feestelijke karakter. De verse kroketjes, zoals je ze zelf zou maken, zijn een meerwaarde voor iedereen die versheid en kwaliteit hoog in het vaandel draagt. En ze zijn ook gewoon bijzonder lekker !

SMAKELIJK !

WEETJE !

Wist je dat de eerste krokettenmachine die Irène Kelderman gebruikte om haar kroketjes te maken, de 'Millecroquettes' was ? Die is uitgevonden door Gaspard Thienpont, een Antwerpse handelaar in wild en gevogelte die in Schoten woonde. Aanvankelijk maakte hij de machine voor zijn vrouw, om haar het werk gemakkelijker te maken. Maar ook voor Irène was de Millecroquettes een godsgeschenk: ze kon daarmee in één keer 80 kroketten rollen.

PARELHOEN MET VERSE KROKETJES

Rollade van parelhoen met boschampignons en fine champagnesaus

De rollade vraagt enige techniek maar de combinaties met allerlei smaken en kruiden zijn eindeloos. Voeg truffel toe aan de vulling of de saus om het nog feestelijker te maken. Voor de liefhebbers van wild kan je deze rollade ook bereiden met fazant, gecombineerd met een appeltje met veenbessen. Ook ideaal met onze verse amandel- of hazelnootkroketjes.



CÔTE À L'OS VOOR TWEE



Côte à l'os voor twee, met side dish

Bij deze 'all time classic' zijn frietjes de standaard, maar met mini-kroketjes met een originele topping en afwerking, maak je dit gerecht nóg lekkerder. Uiteraard combineren alle sauzen zeer goed bij vlees en verse kroketjes, maar een goede bearnaise spant de kroon.

HAZELNOOTKROKETTEN

Een variant voor de herfst: aardappelkroketten met hazelnoot.

MINI-HAZELNOOTKROKETJES,
MAXI-SMAAK !



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 31 december

AMANDELKROKETTEN

De amandelnoot geeft met zijn typische notensmaak een geapprecieerde toets aan deze kroketten.



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 31 december

KROKINES VEENBES

Een kroketje met binnenin de felrode kleur en het koppige zure van cranberry's.



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 31 december

KROKINES TRUFFEL

Een delicatessie dankzij de exclusieve smaak van zwarte zomertruffel.



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 31 december

VERSE WILDKROKETTEN

Wildkroketter worden gemaakt met een ragout van hert, everzwijn en fazant, gegrilde champignons, verse ui, stukjes knolselder, rode wijn en afgewerkt met rode port. De ambachtelijke vierkante vorm zorgt voor een mooie presentatie op het bord.



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 31 december

WILDKROKET

Kroket van wilddragout met waldorfsalade en stroop van port

Een stevige kroket vraagt om een fris gerecht. Wat de citroen doet voor een garnaalkroket, kan bijvoorbeeld een zure appel doen voor de wildkroket. Het zorgt voor een verrassend contrast in deze waldorfsalade met zoet-ingekookte port.



TIP!

Gebruik voor de stroop ruby porto, die is mooier van kleur. Voeg daar een beetje suiker aan toe om in te koken. Werk de stroop af met een lekkere oude xeres of balsamico-azijn, dat geeft dat tikkeltje extra spanning aan de combinatie.

VERSE KAASKROKETTEN

Ontdek de unieke smaak van onze artisanale kaaskroket. De perfecte combinatie van 4 kazen zorgt voor een heerlijk pittige vulling: een stevige oude kaas, de nootachtige Emmental, de temperamentvolle Parmezaanse kaas en de sterke Herve Remoudou. Samen een buitengewoon smaakvolle vulling in een krokant jasje, zonder toegevoegde kleurstoffen of bewaarmiddelen.



CHEESEBURGER

Burger gevuld met kaaskroket en thousand islands dressing

Vervang de typische hamburger door een smeuïge kaaskroket, het fastfood-gehalte blijft, maar met een andere vulling. Vegetarisch, en zoals onze noorderburen het zo mooi kunnen zeggen: een broodje kroket!



TIP!

In een burger kan je eindeloos combineren met smaken. Probeer deze cheeseburger ook eens met een frisse citroenmayonaise en gegrilde groenten. Of voor een meer feestelijke editie, met een truffelmayonaise en gegrilde portobello-champignons.

A top-down photograph of a food preparation scene. In the upper left, a white bowl is filled with cooked, reddish-brown shrimp. To its right, a small sprig of fresh green parsley lies on a light-colored, textured surface. Below these, a rustic wooden cutting board is partially covered with a piece of brown parchment paper. On the parchment paper, several golden-yellow, breaded shrimp croquettes are arranged. Another sprig of fresh parsley is placed on the parchment paper near the croquettes. The overall lighting is bright and natural, highlighting the textures of the ingredients.

VERSE GARNAALKROKETTEN

Een heerlijke, smeuiige kroket op basis van een roux van garnalenbouillon met een scheutje cognac. Een artisanale kroket met maar liefst 35% grijze Noordzeegarnalen. Boordevol garnaaltjes, boordevol smaak !

CROQUETTE PROVENÇALE

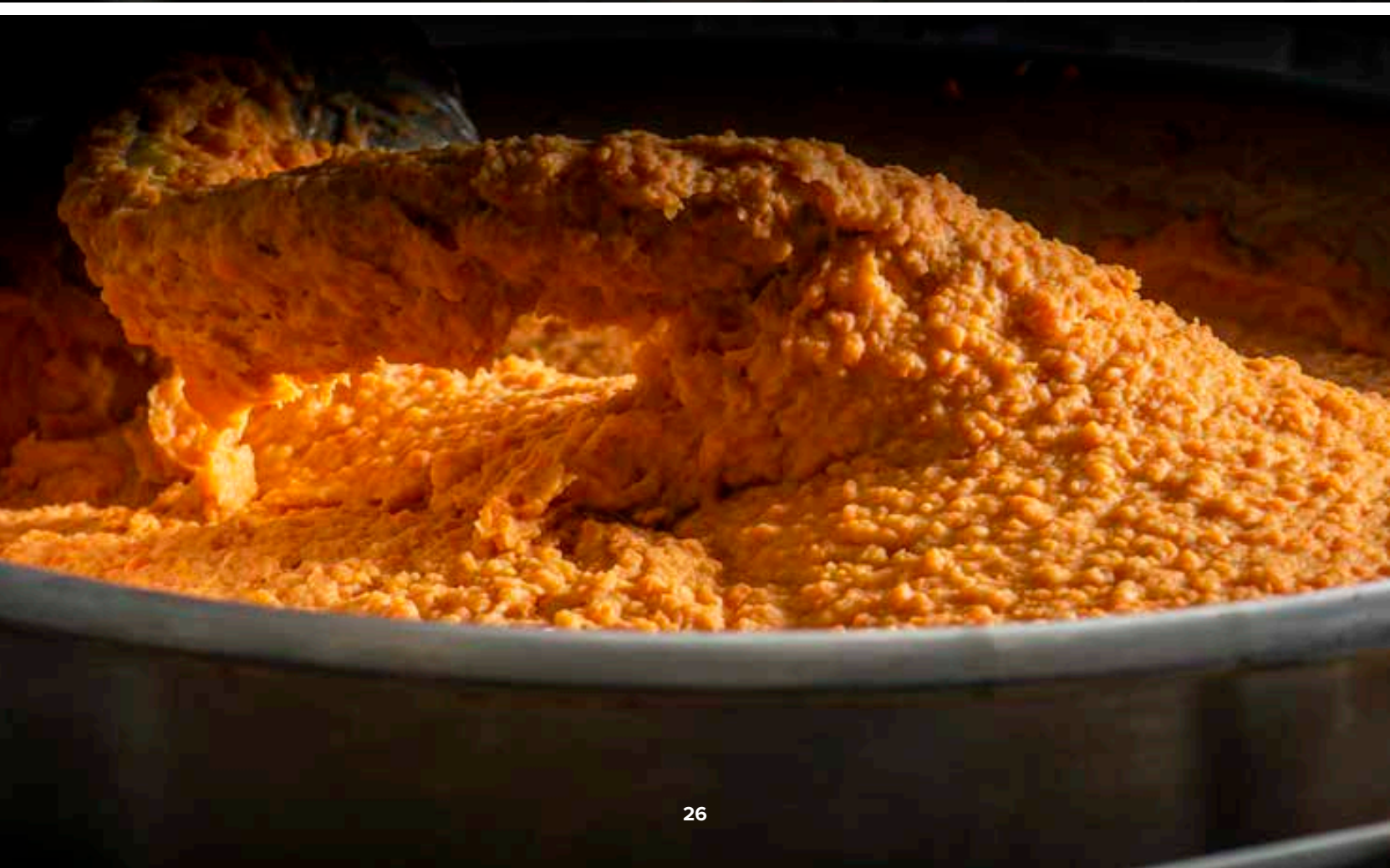
Kroket van grijze garnaal met ratatouille, sriracha-mayonaise en gefrituurde peterselie

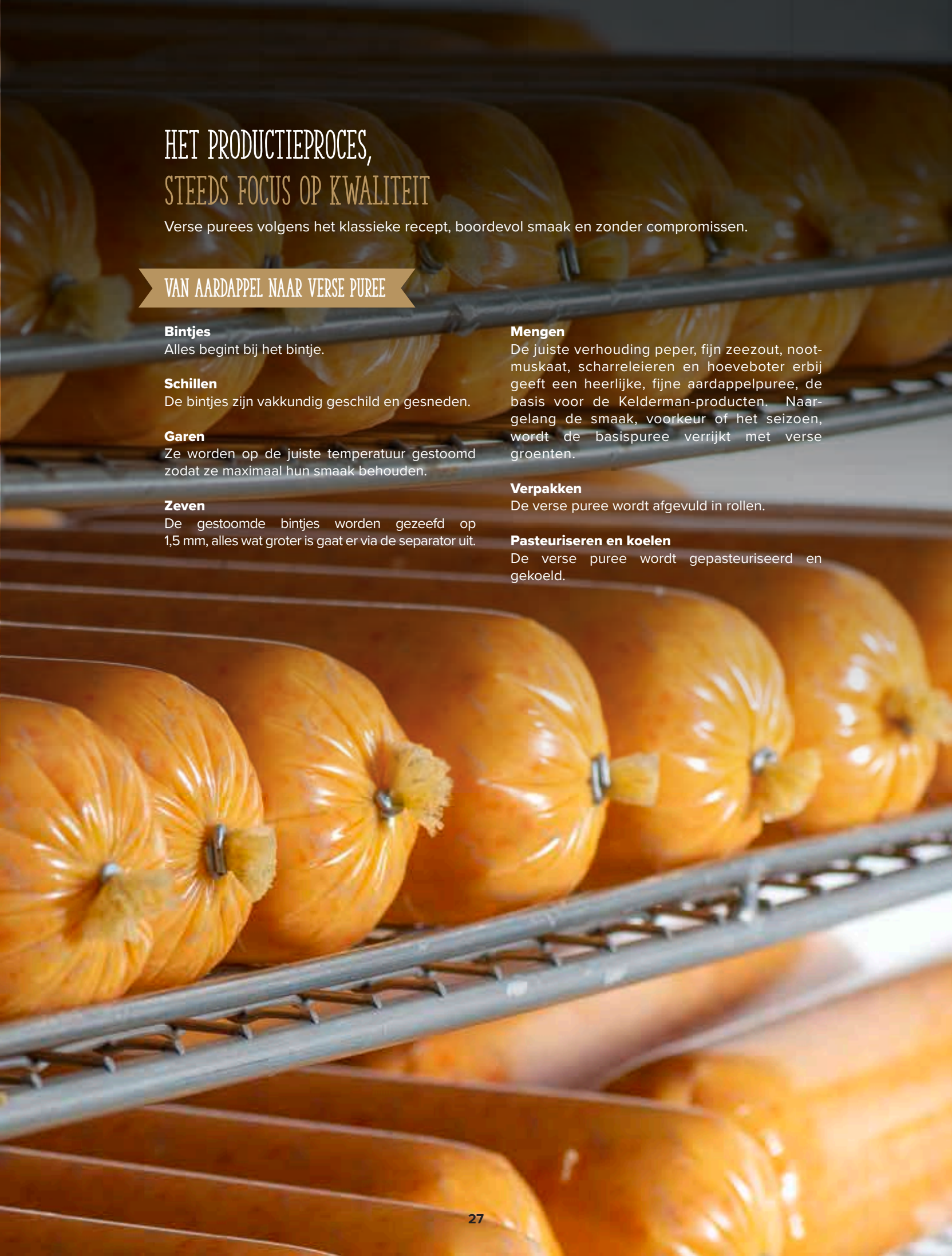
Pimp je garnaalkroket met een originele garnituur en een toffe presentatie. Garnaalkroketjes zijn altijd feest en niet enkel met peterselie en citroen.



TIP!

Snij de ratatouille-groenten zeer fijn en hou ze al dente. Dat zorgt voor meer structuur en extra klasse op het bord. Sriracha-mayonaise zorgt voor de pittige boost die een garnaalkroket zeker kan gebruiken. Of voeg eens wat limoensap toe aan de mayonaise, voor een frisse toets. Of een beetje vissaus, ook dat tikkeltje extra umami zal voor je garnaalkroket wonderen doen.





HET PRODUCTIEPROCES, STEEDS FOCUS OP KWALITEIT

Verse purees volgens het klassieke recept, boordevol smaak en zonder compromissen.

VAN AARDAPPEL NAAR VERSE PUREE

Bintjes

Alles begint bij het bintje.

Schillen

De bintjes zijn vakkundig geschild en gesneden.

Garen

Ze worden op de juiste temperatuur gestoomd zodat ze maximaal hun smaak behouden.

Zeven

De gestoomde bintjes worden gezeefd op 1,5 mm, alles wat groter is gaat er via de separator uit.

Mengen

De juiste verhouding peper, fijn zeezout, nootmuskaat, scharreleieren en hoeveboter erbij geeft een heerlijke, fijne aardappelpuree, de basis voor de Kelderman-producten. Naargelang de smaak, voorkeur of het seizoen, wordt de basispuree verrijkt met verse groenten.

Verpakken

De verse puree wordt afgevuld in rollen.

Pasteuriseren en koelen

De verse puree wordt gepasteuriseerd en gekoeld.

BASISPUREE

Deze puree is de ideale basis voor verdere inspiratie en kan je nog volledig naar jouw hand zetten.

SPUITBARE PUREE

De troeven van deze puree: hij is kant-en-klaar, boordevol smaak en ideaal om koud toe te voegen aan jouw bereide maaltijden.



AARDAPPELPUREE, VERS EN SMEUÏG

Een heerlijke klassieker met zoveel meer mogelijkheden.

De heerlijke aardappelpuree, afgewerkt met hoeveboter, peper, fijn zeezout, scharreleieren en nootmuskaat, is ook de perfecte basis om verder mee te experimenteren naargelang het seizoen, de vraag of de inspiratie.

WAAROM KIEZEN VOOR KELDERMAN-PUREE ?

- » Je kan rekenen op een **constante kwaliteit**.
- » De purees zijn **kant-en-klaar** en dus een echte tijdswinst.
- » De purees zijn **eenvoudig op te warmen** in de steamer, oven of au-bain-marie.
- » De purees zijn ook de **perfecte basis** voor wie creatief wil zijn met groenten of kruiden.
- » Ambachtelijke koud **sputbare puree** is ideaal voor bv. pommes duchesse.
- » De **gebruiksvriendelijke verpakking** houdt de afvalberg klein.
- » De purees worden **gepasteuriseerd** in de verpakking, zonder toevoeging van hulpstoffen, voor een langere houdbaarheid.

Vers is vers
21 dagen is
de maximum
bewaartijd.



WEETJE !

Voor de groentepurees wordt de basispuree verrijkt met vacuümgegaarde groenten, kruiden, specerijen ... Deze groenten worden rechtstreeks door de kweker aangeleverd en door ons heel zorgvuldig op kwaliteit geselecteerd. De voordelen van vacuümgegaarde groenten ? Bij de bereiding blijven alle smaken, voedingsstoffen en de kleur behouden. Puur natuur.

WORTELPUREE,

smaak én kleur op het bord

Ambachtelijke puree met minstens 40% wortel.
De wortelen zijn vacuümgegaard waardoor ze hun kleur en smaak behouden.
De puree wordt afgewerkt met fijne kruiden.



Een ijzersterke klassieker:
SPINAZIEPUREE

Ambachtelijke puree met bladspinazie,
afgewerkt met room en fijne kruiden.



SANDWICH VAN ZEETONG

Zeetong gevuld met spinaziestoemp, beurre blanc en groene kruiden

Breng de groentepuree extra op smaak met heerlijke, frisse verse kruiden en wat fijngesneden rauwe spinazie. De puree krijgt extra diepgang en een frissere kleur voor een fraaie presentatie.



TIP!

Maak een frisse, knalgroene kruidenolie. Gebruik hiervoor de kruiden die je wil, maar zeker voldoende spinazie, voor die felle groene kleur. Werk je een klassieke beurre blanc of wittewijnsaus af met deze groene olie, dan zorgt dat niet alleen voor een verrassende smaak, maar ook voor een mooi effect op het bord.

A top-down photograph of a small, dark-colored bowl filled with a light green, textured broccoli puree. The bowl is centered on a light-colored, marbled surface. Surrounding the bowl are several fresh ingredients: two whole yellow potatoes in the top left, a single broccoli floret in the bottom left, and a potato wedge and another broccoli floret in the bottom right. The lighting is soft and even, highlighting the textures of the food.

Veelzijdige BROCCOLIPUREE

Ambachtelijke puree met verse broccoliroosjes,
afgewerkt met room.

HACHIS PARMENTIER

Hachis parmentier met kleurrijke laagjes

Traditioneel is de hachis parmentier opgebouwd uit een gehaktbereiding, daarop een groentebereiding en ten slotte een aardappelstamppot of puree. Wij kozen voor lamsgehakt, zuidse groenten en een broccolipuree met fetakaas. Maar laat niets je weerhouden om zelf eindeloos te combineren.



PREIPUREE, voortreffelijk bij vis

Ambachtelijke puree met verse prei,
afgewerkt met fijne kruiden.



LUCHTIGE MOUSSELINE VAN AARDAPPEL EN PREI

Maïskip met truffel, boterboontjes en luchtige mousseline van aardappelpuree met prei

We passen hier de espuma-techniek toe voor een licht en luchtig effect van de puree. Voeg de aardse smaak van truffel toe om het een gastronomische toets te geven. Ook fijn als hapje of bij een gepocheerd eitje.



TIP!

Maak de puree extra luchtig met de espuma-techniek. Kook melk met kippenbouillon en wat room, en giet in een blender. Breng op smaak met truffel en truffelolie en voeg de preipuree toe. Mix zeer goed en zeef nadien. Doe de mousseline in een slagroombus met 2 gaspatronen.

KARNEMELKPUREE, heerlijk met Noordzeegarnalen

Ambachtelijke puree afgewerkt met verse karnemelk.

Deze puree heeft door de karnemelk
een heerlijk lichtzurige frisse smaak.
Hij werd afgewerkt met roomboter
en citroenzeste.





Karnemelksmeus met zeetong en grijze garnalen

Paneer de repen zeetong in een mengeling van bloem, maïzena, eiwit en grove panko om een krokant korstje te krijgen. Werk af met grijze garnalen, cressen en hazelnootpoeder.





BOERENKOOLPUREE,

puree van een supergroente

Ambachtelijke puree met boerenkool. Deze supergroente van bij ons bevat antioxidanten en is van nature een rijke bron van vitamines, vezels en calcium. Wij werken onze boerenkoolpuree af met fijne kruiden.

**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 15 maart

Fluweel-zoete KNOLSELDERPUREE

Ambachtelijke puree met verse knolselder, afgewerkt met peper en zeezout.



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 15 maart

POMMES DAUPHINE VAN KNOLSelder



Gelakte eend met wortel, sinaas en pommes dauphine van knolselder

De basis van een pommes dauphine is een soezendeeg. Je kan hiervoor dus eender welke groentepuree nemen. De groentepurees zijn iets vochtiger, voeg dus wat extra bloem toe aan je beslag. Varieer ook met kruiden en specerijen om er je eigen identiteit aan te geven.

Herontdekt:

PASTINAAKPUREE

Ambachtelijke puree met verse pastinaak en hoeveboter, afgewerkt met kokosroom.

Was ze ooit een vergeten groente,
de pastinaak heeft haar plaats
in de keuken helemaal heroverd.
Dus mocht deze zacht-zoete puree
niet ontbreken.

SEIZOEN
SPECIALITEIT

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 15 maart

BRANDADE VAN KABELJAUW MET PASTINAAK

Brandade van kabeljauw met pastinaakpuree, spiegelei en grijze garnalen

Brandade is eigenlijk een aardappelpuree met gestoomde vis, op smaak gebracht met olijfolie en gekonfijte look, maar varieer gerust met verschillende groentepurees voor nog meer smaak en aroma. Pastinaak bijvoorbeeld is een krachtige aromatische groente die zich daar perfect toe leent. Pastinaak past ook perfect bij vis.



TIP!

Meng gerust twee groentepurees onder elkaar of een groentepuree en onze basis-aardappelpuree.

A top-down photograph of a wooden bowl filled with a thick, creamy, light-yellow puree. The bowl sits on a light-colored, textured surface. In the upper left corner, a piece of green leafy vegetable is visible. In the lower right, there are some red onion skins and a whole red onion.

Romige SAVOOIPUREE

Ambachtelijke puree met verse savooi
afgewerkt met room.

De veelzijdige savooikool kan
uiteraard ook in puree.

**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 15 maart

FALAFEL

Falafel met savooipuree, sausje met spicy yoghurt en gember

Falafel wordt origineel gemaakt van kikkererwten. Deze versie laat zien dat we ook op z'n Belgisch een verrassend lekkere snack kunnen creëren om trots op te zijn. Ziehier de falafel van savooipuree gemengd met boerenkoolpuree, op smaak gebracht met kruiden, Parmezaanse kaas en look. Meng de puree verder met bloem en panko totdat je balletjes kan rollen om te frituren.



TIP!

Serveer bij deze Belgische falafelvariant als dip een frisse maar pittige yoghurtdressing.

Ambachtelijke puree met **BUTTERNUT**

Proef de herfst met deze najaarstopper dankzij zijn frisse kleur, zoet-nootachtige smaak, aangevuld met hoeveboter, pezo en een gember-accent.

Serveer bij een mooi stuk vlees of wild
en de herfstmaaltijd is helemaal af!



**SEIZOEN
SPECIALITEIT**

Verkrijgbaar vanaf
1 oktober t.e.m. 15 maart

BUTTERNUT-GNOCCHI

Gnocchi van butternutpuree, salie en Parmezaanse kaas

Gnocchi kunnen ook perfect van butternutpuree gemaakt worden. Breng de puree op smaak met ei en kruiden naar wens, en geef extra binding met bloem en aardappelzetmeel. Vorm de gnocchi, kook even kort en bak nadien in geparfumeerde boter met salie en look. In dit vegetarische gerecht serveren we de butternut-gnocchi in een exotische coulis van butternutpompoen.



De Franse klassieker bij uitstek: AARDAPPELGRATIN

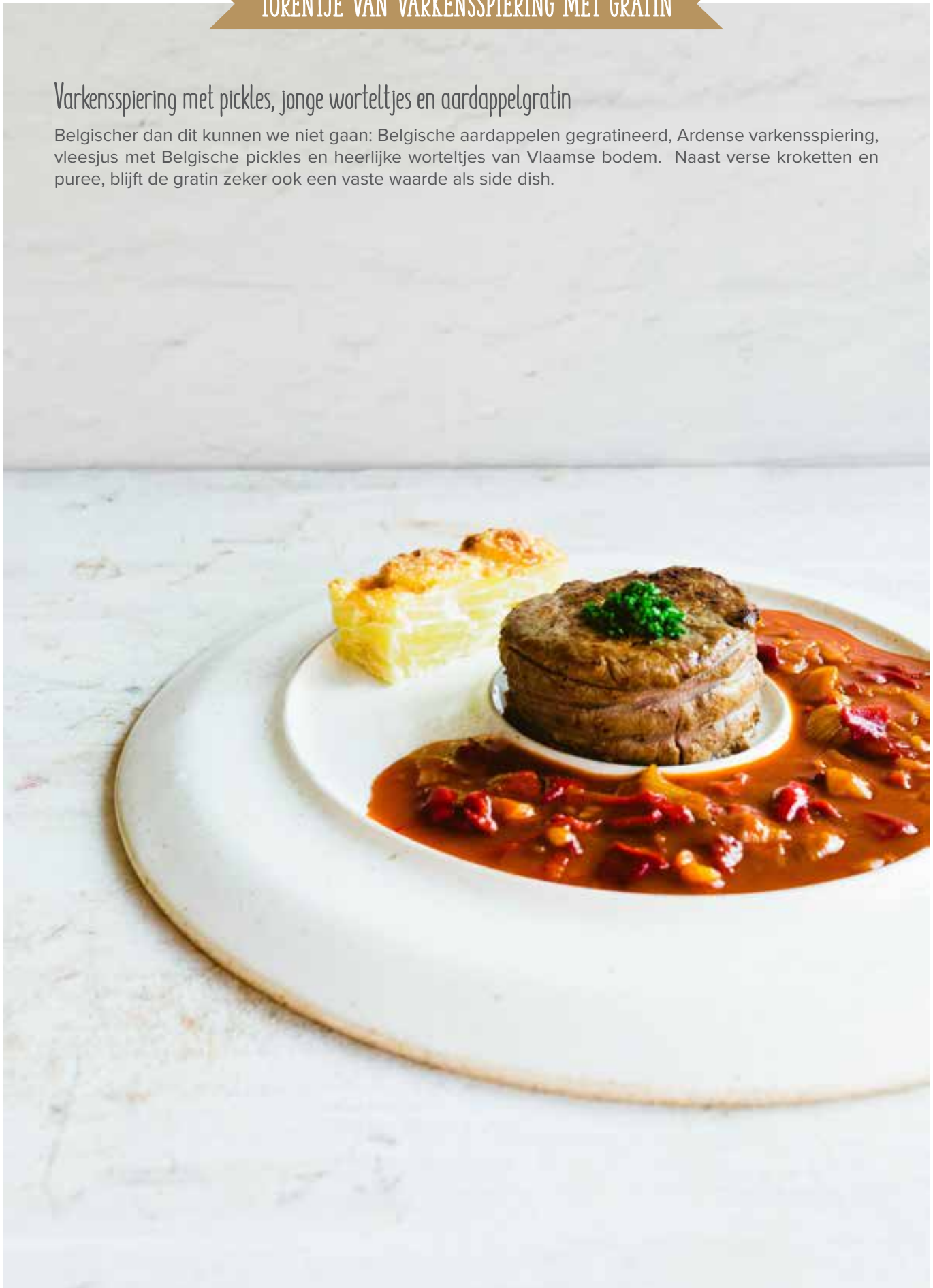
Deze smeuïge gratin van dunne schijfjes aardappel in een volle romige gratinsaus met fijne specerijen, kan je zelf verder afwerken met geraspte kaas voor een krokant korstje. Je krijgt daarmee een ideaal bijgerecht en een mooie aanvulling op jouw menu.



TORENTJE VAN VARKENSSPIERING MET GRATIN

Varkensspiering met pickles, jonge worteltjes en aardappelgratin

Belgischer dan dit kunnen we niet gaan: Belgische aardappelen gegratineerd, Ardense varkensspiering, vleesjus met Belgische pickles en heerlijke worteltjes van Vlaamse bodem. Naast verse kroketten en puree, blijft de gratin zeker ook een vaste waarde als side dish.



DE WERELD VAN ALTONI KELDERMAN

Wat begon bij het gezin Kelderman, maakt nu deel uit van Altoni Kelderman nv, een bedrijf gespecialiseerd in het bereiden van maaltijdcomponenten van hoogstaande kwaliteit. Door de krachten te bundelen ontstond een sterk dynamisch bedrijf dat klaar is voor de toekomst.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen

Altoni Kelderman wil meewerken aan een betere plek om te leven. In ons duurzaamheidsprogramma engageren we ons tot het omgaan met zorg en respect voor de 4 **M's**:

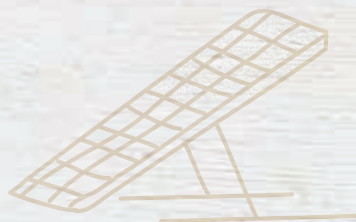


Mens
Kwaliteit is onze absolute prioriteit. Traceerbaarheid is daarvoor essentieel. Wij streven continu naar hoogkwalitatieve producten en processen, die daarop intern én extern geaudit worden. Zo zijn alle Kelderman-kroketten en -purees BRC-gecertificeerd en kan je dus op een voortreffelijke kwaliteit vertrouwen.



Milieu
Klimaatverandering is wellicht de grootste milieu-uitdaging voor ons allemaal. Ook wij hebben daar een belangrijke rol in te spelen. Zo investeerden we maar liefst in 3000 m² zonnepanelen. De koelinstallaties werken op natuurlijke CO₂ en we hebben een regenwaterrecuperatiesysteem dat het waterverbruik drastisch reduceert. Onze kantoren worden verwarmd met restwarmte van de productie en waar mogelijk gebruiken we regenwater.





Maatschappij

We vervullen ook een maatschappelijke rol. Al jaren steunen we uiteenlopende sociale projecten, activiteiten en organisaties: Moeders voor Moeders, de voedselbank, daklozenwerking, de sociale kruidenier in Schoten ... Zo kunnen deze mensen genieten van onze producten en delen we wat we hebben met mensen in nood.

Medewerker

Elke werknemer verdient ons respect. Onze groei hebben we immers te danken aan de motivatie en het engagement van onze medewerkers.

EN DAT PROEF JE !



DE PASSIE VAN DE CHEF

Kelderman-kroketten en -purees worden in vele keukens bereid.

Niet alleen restaurants en traiteurs, maar ook exclusieve event-cateraars en de betere brasserieën zijn al jarenlang klant. Het uitgebreide assortiment van Kelderman en de seizoensspecialiteiten bieden aan verschillende segmenten een ruime keuze, met onze uitstekende kwaliteit altijd als basis.

Tevens volgen wij de culinaire trends op de voet. De samenwerking tussen de chef en Kelderman is daarin heel belangrijk. We houden van een eerlijke en persoonlijke aanpak, net als onze klanten. Dit geeft het beste resultaat op het bord en daar is het ons om te doen.

— EST 1975 —

• KELDERMAN •



“

KLANTEN GETUIGEN

Al 3 generaties lang, sinds 1975, verkopen we de verse kroketjes van Kelderman. Een toproduct !

Slagerij Gysels,
Schilde – Antwerpen – Brasschaat

‘Met 5 vetketels op gasbranders bakte ik meer dan 2000 kroketten in een halfuur, want de show moest beginnen. Dat kan je alleen met de verse kroketjes van Kelderman !’

Ward Ceupens, het legendarische danscafé
‘de 14 Billekens’ in Zandhoven
Marc Ceupens, zijn zoon, zet ondertussen de traditie verder in restaurant Den Bottel in Hoogstraten.

Kelderman is een partner in onze mise en place. Ze denken met ons mee vanaf de opmaak van de menu’s tot de bestelling. De topkwaliteit en het directe contact zijn uniek.

David Jacobs,
J&M Catering

We vergeten het nooit ! Kerstavond 1985 Sneeuwballen tegen ons slaapkamerraam van ‘krokettenboer’ Tom, die ons kwam depanneren met een last minute-bestelling van verse kroketten. Zelfs 30 cm sneeuw was geen obstakel.

Slagerij De Bondt,
Brasschaat

Al 15 jaar fan van Kelderman ! Onze klanten weten dat ze bij ons steeds verse kroketjes krijgen, en bij onze herfstmenu’s zijn de krokines altijd een succes.

Cédric Goris,
Link 21 in Herentals

Jullie blijven ons steeds verrassen waardoor ook wij het verschil kunnen maken bij onze klanten.

Gert Stronkhorst,
Keurslager in Uithoorn, Nederland

Jullie aardappelpuree is de perfecte basis voor onze typische Hollandse stampotten.

Geert Verstegen,
Maison van den Boer, Nederland

Fantastische producten, én ze besparen ons veel tijd.

Nadia Colpaert,
Spar Lichtervelde

Wij werken enkel nog met de verse aardappelpuree van Kelderman. Zij garanderen ons een constante kwaliteit waardoor onze klant in elke locatie dezelfde smaakbeleving heeft.

Emiel Tewes,
Jofel restaurants in Nederland

De ideale smeùige aardappelpuree om zelf te pimpen. Bovendien 3 weken houdbaar, dus zeer praktisch.

Maarten Philips,
Blue’zt te Hove

”

— EST 1975 —

• KELDERMAN •



Altoni Kelderman nv

Sluizenstraat 101 | 2900 Schoten

tel. 03 685 24 52 | e-mail info@altoni-kelderman.be

www.kelderman.be

