

DELI



TELEGRAPH

HET LAATSTE NIEUWS OVER ONZE DAGELIJKSE SPECIALITEITEN OVERZICHTELIJK VOOR U IN KAART GEBRACHT MET SMAKELIJKE TEKSTEN



INFORMATIE EN INSPIRATIE

Voor u ligt onze assortimentskrant. Net als in voorgaande uitgaven, vindt u per productgroep een overzicht met relevante gegevens en uitgebreide productomschrijvingen van de door ons geselecteerde specialiteiten voor het winterassortiment 2020-2021.

In deze krant vindt u naast het winterassortiment 2020-2021 ook een aantal interessante verhalen over onze producten, ons bedrijf, telers, medewerkers en leuke weetjes.

Wij hopen u wederom te kunnen inspireren en wensen u alvast een fijne en sfeervolle winter!

De Kroes combineert het gebruik van moderne productietechnieken met het dagelijks vers bereiden van kwalitatief hoogwaardige, eerlijke en gezonde producten. Wij maken bewust geen gebruik van houdbaarheid verlengende technieken en hoeven daardoor geen onnodige toevoegingen te gebruiken.

BENT U AL KLAAR VOOR DE FEESTDAGEN?



Traditioneel is de decembermaand dé feestmaand van het jaar, waarbij er met Sinterklaas en kerstmis veel aandacht is voor familie, vrienden en samenzijn.

Hierbij hoort natuurlijk ook samen eten. In menig gezin wordt er vele uren besteedt aan de voorbereiding van het diner. Met ons uitgebreide assortiment typische wintergarnituren kunnen wij u en uw klanten maximaal ontzorgen. Eenvoudig te verwarmen en te combineren tot een diner.

SEIZOENSPECIALITEITEN

Elk seizoen kent specifieke seizoensspecialiteiten die afhankelijk van de verkrijgbaarheid van de grondstoffen te bestellen zijn. Denk in het voorjaar bijvoorbeeld aan asperges, maar voor het winterseizoen aan wintergroenten en wild. Veelal klassieke gerechten die de laatste jaren duidelijk hun weg terug naar de eettafel gevonden hebben.

en kruidnagel gebruikt. Daarnaast combineren kruidkoek, cranberry's, speculaaskruid en chocolade ook erg goed met wild. Het eten van wildgerechten is een waar feest voor de smaakpapillen.

Lees verder op pagina 5 over ons aanbod van wild- en andere seizoensspecialiteiten.

Productontwikkeling

Bij het ontwikkelen zijn kwaliteit en smaak uiteraard belangrijke uitgangspunten. Verder hebben we te maken met consumenten die steeds meer waarde hechten aan een gezonde levensstijl en de daarbij horende gezonde en duurzame voeding.

Al sinds enkele jaren maken wij in onze gerechten zoveel mogelijk gebruik van natuurlijke grond- en hulpstoffen. Dit betekent dat in bijna alle gerechten geen kunstmatige geur, kleur- en smaakstoffen aanwezig zijn. Daarnaast zijn vet- en zoutreductie actuele thema's welke een grote rol spelen.

Hazenpeper en wildpeper zijn onderdeel van ons eindejaarassortiment. Het betreft hier specialiteiten met wild. Traditioneel wordt de culinaire wildperiode vanaf 15 oktober tot 31 december wel het "wildseizoen" genoemd, om die reden dat in deze periode de jacht op de meeste bejaagbare Nederlandse wildsoorten is toegestaan.

Wild vlees heeft een mooie uitgesproken smaak en is uitermate goed te combineren met wijn. Omdat wild van zichzelf al zo veel smaak heeft, is vaak maar heel weinig nodig om iets lekkers op tafel te zetten.

Wild gerechten combineren goed met kruidige, volle en fris zure smaken. Veelal worden specerijen als laurier, jeneverbes





AAN HET WOORD...

ASSISTENT BEDRIJFSLEIDER RONALD JANSEN

Ik ben Ronald Jansen. Dit jaar word ik 40 en ik ben onlangs vanuit Delft naar Lelystad verhuist. Mijn hobby's zijn hardlopen, hiken en natuurlijk lekker eten. Van origine kom ik uit de horeca. Maar na vele jaren daar met plezier gewerkt te hebben koos ik toch voor het gezinsleven. Zodoende ben ik de gemaksvvoeding ingerold. Eerst ben ik meerdere jaren bedrijfsleider geweest van “Van der Ende” in Maasdijk om daarna naar “De Kroes” door te stromen. Tussendoor ben ik 1,5 jaar weg geweest en nu weer in dienst van de Kroes als assistent-bedrijfsleider. Mijn huidige werkzaamheden bestaan voornamelijk uit de rechterhand zijn van de bedrijfsleider en verder ben ik de eerste vervanger voor de productieplanning. Daar naast ben ik ook de laatste stappen aan het zetten voor de implementatie van de “lijnplanmodule”. Dit stukje software gaat voor ons inzichtelijk maken wat de juiste vulling van een productielijn is en daarnaast kunnen we achteraf beoordelen of we de output targets gehaald hebben. Dus eigenlijk of we op de meest efficiënte manier produceren.

Het leukste van werken bij de Kroes is dat geen een dag hetzelfde is. Mijn favoriete gerecht op dit moment is Penne kip stroganoff.

INHOUDSOPGAVE

HOLLANDSE SPECIALITEITEN	2	OVENGEBAKKEN SPECIALITEITEN	9
AMBACHTELIJKE ROOKWORSTEN	4	SPECIALITEITEN ZONDER VLEES	10
SEIZOENS SPECIALITEITEN	5	ZETMEELCOMPONENTEN	10
MEDITERRANE SPECIALITEITEN	6	PULLED MEAT	11
KLASSIEKERS	6	CHIPOLATA WORSTJES	11
AZIATISCHE SPECIALITEITEN	7	GEBRADEN VLEESSNACKS	12
MEXICAANSE SPECIALITEITEN	8	GEBRADEN GEHAKTBALLEN	12
MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN	8	GEBRADEN SPARERIBS	13
		VLEESWAREN	14

HOLLANDSE SPECIALITEITEN MET VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100100	Andijviestamppot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Stamppot van kruimige gekookte aardappels, gesneden andijvie en stukjes spek. Op smaak gebracht met een scheutje volle melk, witte peper en een snufje zout.			
100300	Boerenkoolstamppot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Stamppot van kruimige gekookte aardappel, gesneden boerenkool en stukjes spek, op smaak gebracht met een scheutje volle melk, witte peper en een snufje zeezout.			
100600	Hutspot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Volgens oud-Hollands receptuur bereide stamppot met kruimige aardappelen, ui en wortel uit de Flevopolder en mager rookspek.			
100602	Hutspot met rundvlees	2,5 kg	14 dagen
Stamppot van peen en ui uit de Flevopolder, met gekookte kruimige aardappels en zacht gegaard rundvlees. Tijdens het ‘stampen’ worden een klontje boter en melk toegevoegd.			
100901	Prei balletjes schotel	2,5 kg	10 dagen
Gekookte krieltjes en gesneden prei van Hollandse bodem met kleine gehaktballetjes in een romige kaassaus.			
101700	Zuurkoolstampot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Zuurkool uit het vat met gekookte aardappelen en stukjes rookspek. Toevoeging van melk en boter houdt de stamppot lekker smeuïg.			



WIST
U DAT

BOERENKOOL EEN SUPERFOOD IS!

Boerenkool is een van de gezondste groenten. Waarom is boerenkool zo gezond? Boerenkool bevat veel vezels, zit boordevol antioxidanten, heeft een ontstekingsremmende werking door de hoeveelheid omega 3-vetten, is rijk aan ijzer, helpt bij preventie tegen hart-en vaatziekten, bevat veel calcium, bevat veel vitamine A,C en K en bevat ook nog veel andere voedingsstoffen zoals: magnesium en foliumzuur.



De aardappels voor onze specialiteiten komen van Hollandse bodem. Om precies te zijn uit Flevoland. In de Flevopolder telen diverse gepassioneerde boeren op hun akkerbouwbedrijf aardappels. Wij werken uitsluitend met koud geschilde verse Agria aardappels en naar onze overtuiging geeft deze aardappel de beste smaak, kleur en structuur!



IK BEN TOCH GEEN KONIJN?

Groente staan in de schijf van vijf en zijn onderdeel van een gezond voedingspatroon. Voor volwassenen geldt het advies om minimaal 250 gram groente per dag te eten. Groenten bevatten weinig calorieën en veel voedingsstoffen zoals vitamines, mineralen en vezels. In groente zit onder andere vitamine C, vitamine A, foliumzuur, kalium, ijzer en calcium.

Groenten verliezen tijdens het koken 20-50% van de vitamines. Bij stomen blijft er meer smaak en de meeste vitamines behouden. Wij stomen daardoor het grootste gedeelte van onze groente en zorgen hierdoor voor een maximaal behoud van vitaminen, maar ook van voedingswaarden, smaak en structuur!

Bron: Voedingscentrum



HOLLANDSE SPECIALITEITEN ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100140	Andijviestamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gemaakt van Hollandse andijvie, aardappelen, melk, boter en een snufje zeezout en peper.			
100169	Rauwe andijviestamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gemaakt van verse andijvie, gekookte kruimige aardappels, melk, boter, peper en een snufje zeezout.			
100340	Boerenkoolstamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Verse stamppot met gesneden boerenkool en gekookte aardappelen van het land. Gestampt met melk, peper en zeezout.			
100640	Hutspot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Stamppot met wortel (peen), ui en kruimige aardappels. Door gebruik van boter en melk is de stamppot vol van smaak. Lekker in combinatie met bijvoorbeeld een sukadelapje (klapstuk) of een rookworst.			
101740	Zuurkoolstamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gekookte en gestampte aardappels met zuurkool. Voeg naar eigen wens jus en een grove of een fijne rookworst toe om de maaltijd compleet te maken.			
100540	Hete bliksem zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
De combinatie van stukjes zoete en zure appel met aardappel geeft deze stamppot zijn specifieke smaak.			
110001	Braadjus	1,0 liter	10 dagen
Krachtige gebonden jus.			



Wij ook een krachtige gebonden braadjus in ons assortiment hebben?

AMBACHTELIJKE ROOKWORSTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
531000	Rookworst fijn 250 gram	8 stuks	21 dagen

Ambachtelijke fijne rookworst in een natuurdarm volgens traditioneel recept bereid en op beukenhoutsnipper afgerookt. Voor onze rookworsten gebruiken wij uitsluitend Keurmerk Duurzaam varkensvlees. Al sinds jaar en dag met goud bekroond.

531010	Rookworst fijn 100 gram	8 stuks	21 dagen
--------	-------------------------	---------	----------

Onze ambachtelijk gemaakte slagersrookworst met het Keurmerk Duurzaam varkensvlees in een klein formaat.

531003	Rookworst grof 250 gram	8 stuks	21 dagen
--------	-------------------------	---------	----------

Grove varkensrookworst van Keurmerk Duurzaam varkensvlees, in een natuurdarm gestopt. De rookworsten worden op beukenhoutsnippers afgerookt in een rookkast.

531400	Runderrookworsten 225 gram	8 stuks	21 dagen
--------	----------------------------	---------	----------

Het vlees van onze runderrookworsten is 100% Limousinvlees en wordt gestopt in een natuurdarm. De runderrookworst wordt eerst gedroogd, daarna gekookt en tenslotte op traditionele wijze op beukenhoutsnippers gerookt om de specifieke rooksmaak en-geur aan het product te geven.

531018	Rookworst fijn 250 gram	20 stuks	21 dagen
--------	-------------------------	----------	----------

Ambachtelijke fijne rookworst in een natuurdarm volgens traditioneel recept bereid en op beukenhoutsnipper afgerookt. Voor onze rookworsten gebruiken wij uitsluitend Keurmerk Duurzaam varkensvlees. Al sinds jaar en dag met goud bekroond.

531015	Rookworst grof 250 gram	20 stuks	21 dagen
--------	-------------------------	----------	----------

Grove varkensrookworst van Keurmerk Duurzaam varkensvlees, in een natuurdarm gestopt. De rookworsten worden op beukenhoutsnippers afgerookt in een rookkast.



De Kroes volgens traditioneel Noord Hollands recept een stevige goedgevulde erwtensoep maakt?

115101	Erwtensoep met rookworst	1 liter	10 dagen
--------	--------------------------	---------	----------

Dikke winterse maaltijdsoep volgens grootmoeders recept bereid met spliterwten, wortel, knolselderij, prei, stukjes spek en plakjes ambachtelijke rookworst uit eigen worstmakerij.

AMBACHTELIJKE ROOKWORST!

Onze meester worstmaker heeft een speciaal kruidenrecept ontwikkeld waarmee het zorgvuldig samengestelde varkensvlees gemengd wordt. Daarna krijgt het worstdeeg eerst een dag rust. Vervolgens wordt het worstdeeg in een varkensdarm gestopt en met de hand geclipt. Aansluitend hangen we de rookworsten op stokken aan het rookrek en worden ze in de rookkast kort gedroogd en langzaam gerookt.

Aan de onderkant van de rookworst zie je een donkere stip. Dit is een verkleuring op de plek waar vocht en rook tijdens het roken naar beneden druppelen. Hieraan herken je de ambachtelijke wijze van het roken van de rookworsten. In onze speciale rookkast worden de rookworsten op een specifieke temperatuur gerookt op beukenhoutsnippers. Hierdoor ontstaat de specifieke rooksmaak en-geur.

Onze met de hand gemaakte en op beukenhout afgerookte ambachtelijke rookworsten, vallen bij vakwedstrijden regelmatig in de prijzen en zijn vaak met GOUD bekroond.



DE KROES EN HET MILIEU

WARMTETERUGWINNING

De warmte welke vrijkomt door onze koelinstallaties wordt opgevangen en door middel van een warmte-wisselaar gebruikt om ons spoelwater wat wij voor het reinigen gebruiken voor te verwarmen.

RECYCLING

Naast karton, papier en plastic, recyclen wij het frituurolie. Van het frituurolie, wordt biobrandstof gemaakt.

LED-VERLICHTING

Wij hebben alle TL verlichting vervangen voor LED-TL verlichting. Dit betekent een besparing van 60% in energieverbruik en bijna 70% in CO2 reductie. Daarnaast is LE-TL verlichting voor 99% recyclebaar en bevat geen schadelijke grondstoffen.

REDUCEREN PAPIERGEBRUIK

Wij versturen het grootste gedeelte van onze facturen digitaal, waardoor het gebruik van papier is gedaald.

TRANSPORTBEWEGINGEN

Wij slaan ons restafval onder de grond op. Hierdoor minimaliseren wij het aantal transportbewegingen doordat het afval minder frequent opgehaald wordt.



SEIZOENSSPECIALITEITEN

IN&OUT VERKRIJGBAAR VAN WEEK 42 T/M 52 2020

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105380	Wildpeper	1,0 kg	12 dagen

Mix van onder andere zacht gegaarde ree en hert (totaal 40%) met paddenstoelen, knolselderij, zilveruitjes en wildkruiden met een zoete tint van cranberries.



105301	Hazenpeper	1,0 kg	12 dagen
--------	------------	--------	----------

Zacht gegaard hazenvlees (40%) in een kruidige wildsaus met grove stukjes wortel, zilveruitjes, rookspek, rode wijn, cranberry en speculaaskruiden.

162702	Stoofpeertjes	1,0 kg	10 dagen
--------	---------------	--------	----------

Peertjes in partjes, gestoofd in eigen vocht met rode wijn, suiker en kaneel.

120005	Tutti Frutti rode wijn en kaneel	1,0 kg	10 dagen
--------	----------------------------------	--------	----------

Tutti Frutti geweld in eigen vocht met rode wijn, suiker, kaneel, gember en steranijs. Heerlijk bij een mooi stuk vlees, wild of als dessert bij vanille-ijs.

610000	Ambachtelijke saucijzenstaaf 250 gram DV	20 stuks	180 dagen
--------	--	----------	-----------

Saucijzenstaaf van een kruidige half-om-halfgevulld ingerold in vers roomboter-korstdeeg en, ingesmeerd met ei, in de oven afgebakken.

610003	Ambachtelijke saucijzenletter S 500 gram DV	8 stuks	180 dagen
--------	---	---------	-----------

Smakelijke vulling van gekruid half-om-halfgehakt in vers roomboterbladerdeeg, in de letter S van Sint gevormde saucijzenletter. Voor het afbakken wordt de saucijzenletter ingesmeerd met ei.

NB: Ambachtelijke saucijzenletters S zijn verkrijgbaar t/m week 49!

Informeer naar de verkrijgbaarheid.

HOE WORDT HET AMBACHTELIJK SAUCIJZENASSORTIMENT BIJ DE KROES BEREIDT?

Al jarenlang maken wij volgens authentiek banketbakkers-recept een assortiment ambachtelijke saucijzen-specialiteiten. Wij werken uitsluitend met vers korstdeeg. Het saucijzenassortiment wordt met de hand op de banketbakkerswijze geproduceerd, waardoor het product een ambachtelijke uitstraling heeft.

Nadat de gehaktvulling is ingerold, worden de saucijzenstaven- en letters afgebakken. De gehaktvulling is volgens een authentiek receptuur en heeft een (h)eerlijke smaak. Voor het varkensvlees voor de vulling wordt

uitsluitend gebruik gemaakt van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees. Dit duurzaam varkensvlees vermelden wij ook op het etiket.

Daarnaast bevatten onze ambachtelijke saucijzen-specialiteiten uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Qua smaak en uitstraling een echte specialiteit waarmee u zich kunt onderscheiden.

Het saucijzenassortiment is gedurende een korte periode per jaar voor u beschikbaar. Wij informeren u graag over de beschikbaarheid.



Saucijzenstaaf

MEDITERRANE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
301400	Spaghetti bolognese	2,5 kg	10 dagen
In bouillon gekookte spaghetti in een rijk gevulde bolognesesaus met geruld gehakt en verse gesneden groenten als rode, groene en gele paprika, wortel, ui, bleekselderij, courgette en tomaat.			
302600	Macaroni met rundvlees	2,5 kg	10 dagen
Gekookte elleboogjesmacaroni met vers gesneden groenten, zoals prei, wortel, ui, kool en paprika, in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en rundergehakt.			
300608	Macaroni met kip	2,5 kg	10 dagen
Elleboogjespasta gekookt in water met een snufje zout, waaraan de tomatensaus met stukjes kip, prei, paprika, tomaat, kool, wortel en ui wordt toegevoegd.			
300640	Macaroni met groenten	2,5 kg	10 dagen
Rijk gevulde macaronischotel met veel verse groentes zoals wortel, courgette, prei en zongedroogde tomaatjes. Italiaanse kruiden en paprika geven het zomerse gevoel!			
302430	Pasta met kip in roomsaus	2,5 kg	10 dagen
Mini penne pasta met malse kipdij in een romige saus van pesto en specifieke Italiaanse ingrediënten zoals paprika, basilicum en oregano. Het kaasschaafsel en het kerstomaatjes maken dit gerecht helemaal compleet.			
301008	Penne kip stroganoff	2,5 kg	10 dagen
Penne pasta in een romige stroganoffsaus met uisnippers, rode, groene en gele paprika, tomaat, knoflook, bieslook, peterselie en stukjes malse kip.			
301200	Provençaalse pastaschotel	2,5 kg	10 dagen
Frans streekgerecht met gekookte pastastrikjes, gekruide mini gehaktballetjes, wortel, doperwtten, prei en paprika in een saus met knoflook, rode wijn en tomaat. Toevoeging van specerijen en typische Provençaalse kruiden als basilicum en rozemarijn geeft het product zijn karakteristieke smaak.			

KLASSIEKERS

105702	Romige kipragout met paddestoelen	2,0 kg	10 dagen
Klassieke ragout van malse kipdij, kastanjechampignons en bospaddenstoelen in een romige saus met vleugje witte wijn, salie en nootmuskaat.			
105121	Rundergoulash	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaard rundvlees in een dikke fond met paprika, tomaat, champignon, knoflook en ui. Een heerlijk winters gerecht dat goed samen gaat met rijst, aardappels of zelfs met lekker vers stokbrood, al dan niet aangevuld met een verse salade.			
202202	Boeuff bourgignon	2,0 kg	10 dagen
Op lage temperatuur gegaard rundvlees in een krachtige braadjus met gebakken spekjes, uitjes, verse wortel en rode wijn met laurier, tijm en peterselie.			
110211	Runderbolognese	2,5 kg	10 dagen
Klassieke bolognesaus met rundergehakt en mooie verse groentes zoals wortel, tomaat, bleekselderij en courgette. De groentes zijn knapperig gehouden en aangemaakt in een rijke volle tomatensaus met geurige Italiaanse kruiden.			



MADE IN ITALY

Wij onze pasta's welke wij voor onze specialiteiten gebruiken, rechtstreeks bij producenten in Italië kopen. De authentieke recepturen worden met veel liefde met verse ingrediënten en Italiaanse kruiden bereid.

TIP

Bestrooi de Italiaanse specialiteiten met wat geraspte Parmezaanse kaas en serveer deze bijvoorbeeld met een frisse salade met balsamico dressing.



Parmezaan & Basilicum

Penne All'Arrabiata



Runderhachee

AZIATISCHE SPECIALITEITEN

200800	Nasi Goreng met kip en ei	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met rijst, rijk gevuld met kip en omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang Manis en Oosterse kruidenmix.			
200200	Bami Goreng met kip en ei	2,5 kg	10 dagen
Gekookte dikke mie, rijk gevuld met kip, Oosterse omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui Chinese kool en paprika. Door gebruik van Oosterse kruiden en specerijen krijgt het gerecht zijn specifieke Oriëntaalse smaak.			
200840	Nasi Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met rijst, rijkelijk gevuld met stukjes omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
200240	Bami Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met mie, rijkelijk gevuld met stukjes omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
200740	Mihoen Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht van gebakken dunne mie met verse groenten zoals: prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
207100	Indische kip	2,0 kg	10 dagen
Stukjes gekruide en geroosterde kip in een dikke zoete, licht pittige ketjapsaus met kokos, ui, knoflook, citroenblad en een snufje komijn en Laos.			
200100	Babi pangang	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaarde en geroosterde reepjes varkensvlees gecombineerd met het fris zure van de pangangsaus en de atjar tjampur.			
200150	Babi ketjap	2,0 kg	10 dagen
Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, gember, knoflook, sambal, komijn en Laos.			
207900	Rendang	2,0 kg	10 dagen
Op lage temperatuur gesmoord rundvlees met kenmerkende smaakmakers uit het Oosten zoals sambal, knoflook, santen (kokosrasp), gember, sereh en Laos.			
207107	Thaise rode curry met kip	2,0 kg	10 dagen
Malse kippendij in Thaise saus met rode curry, boontjes, paprika, limoen, kokosroom en specifieke smaken van citroengras, koriander en gember. Uitstekend te combineren met bijvoorbeeld basmati rijst.			
207602	Kip Teriyaki 2kg	2,0 kg	10 dagen
In ketjap gemarineerde kipdij met diverse groenten zoals sugar snaps, bamboereepjes, paprika en champignons in een fris zoete Japanse saus van rijstwijn, soja, gember en citroenblad. Heerlijke combinatie met onze geurige basmatirijst.			



ALLE SMAKEN OPTIMAAL BEREID!

Wij geven de afzonderlijke grondstoffen in elk gerecht een optimale bereiding. De specialiteiten behouden daardoor maximaal hun natuurlijke eigenschappen zoals geur, kleur, smaak, structuur en voedingswaarden.



Thaise rode curry met kip



Nasi Goreng

MEXICAANSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
205000	Spicy chili con carne	2,0 kg	10 dagen
Mexicaanse bereide pittige bonenschotel. Deze chili con carne wordt bereidt met geruld gehakt, kidney en zwarte bonen, gepelde tomaten, mais, gesneden ui, rode, gele en groene verse paprika. Gekruid met chili, paprika, selderij.			
205036	Chicken Fajita	2,0 kg	10 dagen
Fajita is een gerecht uit de Tex-Mex- en Mexicaanse keuken. De belangrijkste ingrediënten zijn kip, uien en paprika op smaak gebracht met tomaat, paprika, chili en komijn.			



Spicy Chili Con Carne

TEX-MEX SPECIALITEITEN

Tex-Mex is de verzamelnaam van de Texaans-Mexicaanse keuken. De Tex-Mex keuken typeert zich door zijn pikante karakter. Desalniettemin heeft ze ok verschillende milde gerechten zoals guacamole (op basis) van avocado) voortgebracht.

Guacamole (spreek uit gwa-kamole) is een (dip)saus, afkomstig uit het Zuiden van Mexico. Het wordt meestal gegeten met tortilla's of tortilla-chips, maar kan natuurlijk ook worden toegevoegd aan vrijwel elk Mexicaans gerecht.

In de Tex-Mex keuken wordt gebruik gemaakt van een uitgebreid basis assortiment ingrediënten zoals:

- Bonen • Tomaat • Rundvlees • Uien • Kip • Chilipepers • Mais
- Chipolte (gerookte jalapeñopeper)

Over het algemeen wordt er ook veel gebruik gemaakt van kruiden zoals koriander, komijn en zwarte peper.

Hoe maak je zelf eenvoudig guacamole?

- INGREDIËNTEN:
- 3 x Avocado (rijp, geschild en zonder pit)

1 x Limoen (uitgeperst)

1 x Theelepel zout

1 x Kleine ui (gesnipperd)
- 2 x Roma tomaat (in kleine blokjes)

1 x Teen knoflook (fijngesneden)

Verse koriander (gehakt)

Snufje cayennepeper

BEREIDINGSWIJZE:

Pureer of stamp de avocado's, het limoensap en zout in een middelgrote kom.

Meng daarna de tomaat, knoflook, ui en koriander.

Voeg als laatste de cayennepeper toe.



Consumenten zijn op zoek naar smakelijke maaltijden zonder vlees, maar dan met meer aandacht voor het aandeel groenten. Wij hebben een ruim assortiment specialiteiten zonder vlees ontwikkeld welke optimaal inspelen op deze vraag.

MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN

202101	Marokkaanse kip Tajjine	2,0 kg	10 dagen
Malse kippendij gestoofd in typische Marokkaanse kruiden zoals Ras el hanout, koriander en kaneel. Samen met couscous een perfecte combinatie!			
202100	Couscous met wortel en venkel	2,0 kg	10 dagen
De couscous wordt geweld in bouillon waar na rozijnen, verse venkel, wortel, dop-erwten en Ras el hanout kruidenmix worden toegevoegd.			

Combineer en stel zelf uw buffet samen

U kunt met onze dagverse specialiteiten eenvoudig een compleet buffet samenstellen. Combineer bijvoorbeeld het deze zomer geïntroduceerde mooie authentieke Tex-Mex vlees in sausgerechten met kip, groenten en kruiden en combineer deze met Mexicaanse rijst, taco's en guacamole voor een Mexicaans buffet.

TIP

Snij enkele limoentjes in partjes en serveer koude Corona's bij het buffet.

OVENGEBAKKEN SCHOTELS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
300330	Italiaanse runderlasagne	3,0 kg	10 dagen

Italiaanse lasagne van pastavellen en bolognesesaus met rundergehakt, tomaat, wortel, bleekselderij, ui en knoflook. De Italiaanse kruiden zoals basilicum, oregano en marjolein zorgen voor een uitgebalanceerde smaak. Alvorens het gerecht in de oven af te bakken, wordt deze bestrooid met kaas, tomaat en paprika.

300336	Groentenlasagne	3,0 kg	10 dagen
--------	-----------------	--------	----------

Deze verse oven gebakken groentelasagne zit bordenvol mooie verse groentes zoals wortel, tomaat, bleekselderij, courgette en champignons. De groentes zijn knapperig gehouden en aangemaakt in een rijke volle tomatensaus met geurige Italiaanse kruiden. De lasagne bouwen we op uit drie mooie lagen verse pasta waarvan de middelste laag is gevuld met een romig spinazie. Kortom Tricolore! De lasagne is afgebakken met een klassieke bechamelsaus, geraspte kaas, courgette en zongedroogde tomaatjes!

106607	Elzasser zuurkoolschotel	3,0 kg	10 dagen
--------	--------------------------	--------	----------

Op verzoek terug in assortiment! Deze winterse ovenschotel is samengesteld met de typische producten uit de Hollandse keuken. Kruimige polder aardappels, zuurkool, spekjes en rookworst vormen de basis voor deze schotel. De stamppot, appel, rozijnen en geraspte Gouda kaas 48+ worden met elkaar afgebakken en bestrooid met gebakken spekjes!

300230	Broccolischotel met rundergehakt	3,0 kg	10 dagen
--------	----------------------------------	--------	----------

Een bodem van aardappelschijfjes, gevolgd door een laag geruld gekruid gehakt en afgedekt met een romige saus waarin broccoli, rode en groente paprikareepjes zitten.

101630	Lofschotel met beenham	3,0 kg	10 dagen
--------	------------------------	--------	----------

Gesneden witlof en in blokjes gesneden aardappelen uit de Flevopolder met reepjes ambachtelijk gekookte beenham uit eigen worstmakerij in een romige kaassaus. Bestrooid met Goudse 48+ kaas en reepjes beenham en vervolgens gegratineerd in de oven.



KLEIN
MAAR FIJN!

WIST
U DAT



Chipolata Kip

De Kroes ook een mooi assortiment kleine kruidige worstjes produceert? Dit doen wij in twee varianten: met varkensvlees of met kip. Op veel manieren te gebruiken, bijvoorbeeld bij het ontbijt als ontbijtworstje, de gourmetschotel of als borrelhapje.

OPNIEUW IN ONS ASSORTIMENT

Elzasser
zuurkoolschotel

Op verzoek terug in assortiment! Deze winterse ovenschotel is samengesteld met de typische producten uit de Hollandse keuken.



Kruimige polder aardappels, zuurkool, spekjes en rookworst vormen de basis voor deze schotel. De stamppot, appel, rozijnen en geraspte Gouda kaas 48+ worden met elkaar afgebakken en bestrooid met gebakken spekjes!

Variëren met bonen



Chicken Fiësta

Bonen zijn niet alleen lekker, maar ook gezond en passen daardoor uitstekend in een gezond voedingspatroon. Met bonen kun je volop variëren. Er zijn meer dan 1.000 soorten, bijvoorbeeld kikkererwten, linzen, zwarte bonen en Kidney-bonen, maar ook de meer bekende witte- en bruine bonen en kapucijners.

Bonen zitten boordevol gezonde voedingsstoffen. Bonen zijn een bron van eiwitten, vezels, vitamines en goede koolhydraten. Door hun verzadigende effect zijn ze ook ideaal voor wie een dag geen vlees wil eten. Wij gebruiken daarom ook niet voor niets, bonen in onze vegetarische specialiteiten!

SPECIALITEITEN ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
169000	Pulled Oats Aziatisch gekruid	2,0 kg	10 dagen
NIEUW Pulled Oats in een pittige gekruide ketjapsaus met ui, paprika en limoen. Pulled oats is een nieuwe vleesvervanger met verrassend goede voedingswaarde. Winnaar van de Horecava Innovatieprijs 2020!			
103903	Stoofgroente in rode curry	2,0 kg	10 dagen
NIEUW Met zoete aardappel, romige kokos, verse paprika, wortel en bonen met frisse tonen van limoen en koriander.			
202107	Aubergine kikkererwtenstoof	2,0 kg	10 dagen
NIEUW Verse aubergine met kikkererwten op laag vuur gegaard met zeer diverse kruiden zoals kaneel, oregano, komijn en nootmuskaat. Zeer smakelijk en voedzaam gerecht!			
201342	Groente & tahoe in Thaise gele curry	2,0 kg	10 dagen
Variant op de rode curry stoofpot van tahoe met diverse beetgare groentes zoals prei, champignons, ui, zwarte boontjes, wortel, bamboe en paprika, iets milder maar wel mooi kruidige smaken van chili, komijn, kurkuma, venkel en kaneel. Een ideale topping op bijvoorbeeld: basmatirijst, noedels en vegetarische gerechten.			
107400	Indian curry met kikkerwten	2,0 kg	10 dagen
Kikkererwten en kidneybonen worden gesmoord in een kruidige curry met zure room, tomaat, komijn en fris zuurtje van limoensap, de paprika en zon gedroogde tomaat maken dit specifieke gerecht compleet. Heerlijk met geurige basmatirijst.			
107402	Bombay tikka massala aardappel	2,0 kg	10 dagen
Aardappeltjes gegaard in een kruidige tikka masala met zure room, gebrande komijn, zwarte peper en garnituur van tomaat, ui en paprika.			

ZETMEELCOMPONENTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
400200	Aardappelpuree	2,0 kg	10 dagen
Puree van kruimige aardappelen uit de Flevopolder. Door toevoeging van melk, witte peper, zout en wat gemalen nootmuskaat ontstaat een romige, smakvolle aardappelpuree.			
208200	Witte rijst	2,0 kg	7 dagen
Voor u gekookte witte rijst. Mooie losse korrels.			
208005	Basmatirijst	2,0 kg	7 dagen
Gekookte basmatirijst. Mooie losse en geurige korrels.			
208211	Sushirijst	2,0 kg	7 dagen
Rijst, aangemaakt met een Japanse Sushi dressing met o.a. merin (sake), suiker en zout. De ideale basis voor bijvoorbeeld een smakelijke Pokebol.			
202100	Couscous met wortel en venkel	2,0 kg	10 dagen
De couscous wordt geweld in bouillon waar na rozijnen, verse venkel, wortel, doperwten en Ras el hanout kruidenmix worden toegevoegd.			
201501	Roti vellen	10 stuks	7 dagen
Authentieke met de hand gemaakte Surinaamse roti vellen gevuld met gele kikkerwten.			

PULLED OATS

Pulled oats is een nieuwe plantaardige eiwitbron op basis van een mix van haver, tuinbonen, erwten, koolzaadolie en zout. De ingrediënten worden gemalen, gekneet en daarna gebakken. Het eindproduct is een plantaardige vleesvervanger. Pulled oats hebben dezelfde structuur als zacht rundvlees en zijn neutraal van smaak waardoor ze uitstekend geschikt zijn om te gebruiken in Aziatische en bijvoorbeeld Mexicaanse recepturen.

Begin 2020 heeft Pulled oats de Horecava Innovation Award gewonnen.

Specialiteiten boordevol lekkere groenten





Groente & Fruit

TELERS AAN HET WOORD

Gezonde, verse en duurzaam verkregen grondstoffen vormen de basis van onze gerechten. Voor onze gerechten maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse groenten.

Deze groenten betrekken wij het liefst bij lokale telers. Op deze manier dragen wij bij aan de lokale economie en voorkomen onnodige ‘foodmiles’. Daarnaast kennen wij de boeren, hun werkwijze en wij weten hoe zij hun producten verzorgen.

De groenten worden in Dronten gesneden en worden dagelijks minimaal 1 x per dag vers bezorgd.

CHIPOLATA WORSTJES

Mooi assortiment kleine pittige worstjes die ideaal te combineren zijn bij het ontbijt, de gourmetschotel of het borrelhapje. Verkrijgbaar in twee verschillende basis grondstoffen zoals kip, en varkensvlees.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
601307	Kipchipolata's (zak)	1,0 kg	14 dagen
Ontbijworstje met een vulling van gekruid kipgehakt.			
601305	Varkenschipolata's (zak)	1,0 kg	14 dagen
Ontbijworstje met een vulling van gekruid varkensgehakt.			

PULLED MEAT



Veel geduld, voldoende aandacht en de juiste bereiding zorgen voor een verbluffend resultaat: boterzacht, smaakvol gekruid draadjesvlees, ook wel bekend als pulled pork. Het vlees van de procureur wordt bij ons eerst ingesmeerd met een speciale mix van marinade en kruiden. Vervolgens krijgt het vlees 24 uur rust en kan de specifieke ‘dry rub’ goed in het vlees trekken. Na de rustperiode krijgt het vlees 12 tot 16 uur de tijd om in een oven, licht gerookte op beukenhoutsnippers, bij lage temperatuur langzaam te garen. Door deze authentieke bereidingswijze wordt het vlees erg mals en ontstaat de herkenbare structuur. Na het garen wordt het vlees voorzichtig uit elkaar getrokken waardoor het zijn specifieke draadjesvlees uitstraling krijgt.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600041	Pulled chicken (kip)	500 gram	10 dagen
Op authentieke wijze bereidt. Het kippenvlees wordt ingesmeerd met een mix van marinade en kruiden. Daarna laten we de marinade en kruiden 24 uur intrekken om vervolgens de kip op een lage temperatuur in de oven te garen en te roken. Na het garen wordt het zachte vlees uit elkaar getrokken.			
600042	Pulled Porc (varkensvlees)	500 gram	10 dagen
Voordat we het varkensvlees 24 uur laten rusten, wordt het vlees ingesmeerd met mix van kruiden en marinade zodat deze rub er in kan trekken. Daarna wordt het varkensvlees op een lage temperatuur in de oven gegaard en licht gerookt op beukenhoutsnippers. Het vlees krijgt zijn specifieke en herkenbare ‘draadjes’vlees uitstraling doordat na het garen het zachte en malse vlees uit elkaar wordt getrokken.			



De gebraden specialiteiten zijn uitstekend te gebruiken voor een Tapa's assortiment.



Gebraden Gehaktballetjes

GEBRADEN SNACKS

Wij produceren een compleet assortiment gebraden snacks. Deze snacks zijn voorgedaard en daardoor eenvoudig en snel te verwarmen. Ook voor deze specialiteiten gebruiken wij Keurmerk Duurzaam Varkensvlees of Limousin rundvlees.



GEBRADEN VLEESSNACKS EN SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600701	Barneveldse kip balletjes	2,0 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballetjes (ca. 20 gram) van licht pittig gekruide kip. Eenvoudig te verwarmen en lekker met bijvoorbeeld een piri-pirisaus.			
600400	Indische balletjes	2,0 kg	21 dagen
Kleine gebraden gehaktballetjes van 100% varkensvlees met Indische kruiden en specerijen. Tip: rijg enkele Indische balletjes op een satéprikker en verwarm deze. Voeg daarna satésaus toe.			
600600	Javaanse bami balletjes	2,0 kg	21 dagen
Licht pittig gegaarde snackballetjes van varkensvlees, rijkelijk gevuld met echte bami en gekruid met Javaanse bami groenten en specerijen.			
600800	Cevapcici	2,0 kg	21 dagen
Naar origineel Slavisch recept bereide gebraden gehaktstaafje met Balkankruiden.			
600206	Gebraden gehaktballetjes	2,0 kg	21 dagen
Gehaktballetjes van varkensvlees, licht Italiaanse kruiden en daarna gebraden. Door het neutrale karakter ook geschikt om te gebruiken als vleescomponent bij de maaltijd.			
602100	Saté balletjes	2,0 kg	21 dagen
Gebraden mini-gehaktballetjes (varkensvlees) met Oosterse kruiden en specerijen. De balletjes hebben een zachte, typische satésmaak.			
601402	Gebraden beenhamkluijfes per 5 stuks	± 1,5 kg	14 dagen
Gepekeld en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgebakken en daarna gemarineerd met een Indische marinadesaus.			
502301	Cowboy vlees (gesneden)	± 2,0 kg	14 dagen
Gepekeld procureur met rollade kruiden gemarineerd en hierna op lage temperatuur gegaard. Deze rollade wordt geleverd in gesneden plakken.			
600414	Indische balletjes 5kg DV	5,0 kg	180 dagen
NIEUW Kleine gebraden gehaktballetjes van 100% varkensvlees met Indische kruiden en specerijen. Tip: rijg enkele Indische balletjes op een satéprikker en verwarm deze. Voeg daarna satésaus toe.			
600714	Barneveldse kip balletjes DV	5,0 kg	180 dagen

NIEUW
Gebraden gehaktballetjes (ca. 20 gram) van licht pittig gekruide kip. Eenvoudig te verwarmen en lekker met bijvoorbeeld een piri-pirisaus.



CERTIFICERING

Ons bedrijf is IFS high level gecertificeerd, waardoor wij steeds aan de hoogste kwaliteitsnormen op het gebied van kwaliteitsborging en voedselveiligheid voldoen. Daarnaast hebben wij uiteraard een EEG erkenning en zijn wij Beter Leven gecertificeerd.



GEBRADEN GEHAKTBALLEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600241	Rundergehacktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Deze gebraden gehaktballen worden vervaardigd van gekruid 100% rundergehakt van Limousin runderen. Door toevoeging van een lepeltje verfijnde mosterd krijgt het product een verrassend lekkere smaak.			
600101	Oma's gehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Varkensgehaktbal zoals alleen oma deze maakt. Volgens oud-Hollands familierecept gemaakt en gebraden.			
600718	Kipgehaktballen 125 gram per 50 DV	6,25 kg	180 dagen
Gebraden gehaktballen van malse kipdij, paneermeel en een kruidenmix van peper, zout, en een pittig vleugje mosterd en sambal.			
600100	Oma's gehaktballen 125 gram per 50 DV	6,25 kg	180 dagen
Oer-Hollandse gehaktbal van varkensvlees, volgens oma's recept bereid en gebraden.			

GEBRADEN SPARERIBS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
660103	Verse gebraden Indische spareribs gesausd	± 1,8 kg	14 dagen
Gemarineerde en afgebraden Indische varkensspareribs, gelakt met een Oosterse saus.			
660101	Verse gebraden Chinese spareribs gesausd	± 1,8 kg	14 dagen
Gebraden Chinees gemarineerde en gekruide varkensspareribs, ingesmeerd met een zoete Chinese marinade.			
660100	Gebraden spareribs diepvries	5,0 kg	180 dagen
In een licht pittige marinade gemarineerde spareribs van varkensvlees. In de oven afgebakken.			

NIEUWE DOOS

Onze gebraden gehaktballen zijn al jaren een vertrouwde specialiteit in ons assortiment. Afgelopen periode hebben we een omdoos ontworpen die beter past bij dit kwaliteitsproduct.

Vanaf eind september ontvangt u onze vertrouwde gebraden gehaktballen in de nieuwe verpakking. We zullen deze doos ook gaan gebruiken voor een diepvries-verpakking gebraden snackballetjes.

Meer informatie vindt u in het assortimentsoverzicht gebraden snacks.



De lekkerste gebraden spareribs. maak je niet zomaar.

Het begint al bij de inkoop van de spareribs. Wij gebruiken uitsluitend verse en goed beveleesde spareribs met een mooie rechte snit.

Na ontvangst controleren wij de spareribs en kijken wij ook of de verhouding vlees en vet overeen komt met onze kwaliteitseisen. Hierna worden de spareribs ingesmeerd met een door ons zelf ontwikkelde marinade en laten wij de spareribs eerst 24 uur rusten. Hierdoor kan de marinade goed in de spareribs trekken.

Vervolgens krijgen de spareribs een tweede laag marinade. Daarna worden de spareribs op rekken gelegd en worden ze op authentieke wijze, bij oplopende temperatuur-niveaus rustig in de oven gebraden. Dit hele proces gebeurt handmatig.

Na het braden worden de spareribs teruggekoeld en krijgen ze nogmaals een sausje. Het resultaat? Heerlijke zacht gebraden en zeer smakvolle spareribs!



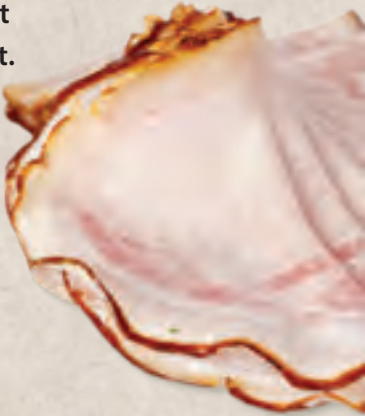
VLEESWAAR SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
501500	Gebraden fricandea	± 1,2 kg	10 dagen
Dikke lendespierstuk, licht gekruid en langzaam op een lage temperatuur afgebraden, waardoor de fricandea zijn natuurlijke vleessappen behoudt en licht rosé blijft.			
501300	Roasted Porc Rib	± 2,5 kg	21 dagen
Met zorg geselecteerde rib en buik op traditionele wijze op hoge temperatuur met zwoerd afgebakken. Door het afbakken krijgt het product een krokant laagje.			
500501	Gekookte natuurham	± 4,8 kg	21 dagen
De achterham zonder peeseind en zwoerd wordt met een fosfaatarme pek			
500600	Brusselse beenham	± 4,8 kg	21 dagen
De achterham zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pek			
500702	Ovengebakken honingham	± 2,4 kg	21 dagen
Deze co-burger zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pek			

ROASTED PORC RIB

Al vele jaren één van dé specialiteiten uit ons ambachtelijke vleeswaren assortiment.

Het was Cees de Kroes, die bedacht heeft dat je door een varkensmiddel in een varkensbuik met zwoerd op te rollen en daarna op hoge temperatuur op de huid af te bakken een unieke vleeswaar creëert. Door dit proces krijg je een zacht, mals en sappige vleeswaar met een krokant korstje. Al jaren een klassieker.



AMBACHTELIJKE VLEESWAREN

Naast een uitgebreid assortiment dagverse maaltijden en gebraden snackspecialiteiten produceert de Kroes met veel aandacht en vakmanschap een ruim assortiment ambachtelijke vleeswarenspecialiteiten van onze meesterworstmaker uit onze eigen worstmakerij.

Ons bedrijf is vanuit de slagerij ontstaan, Dit betekent dat vakmanschap essentieel is en blijft bij de dagelijkse productie van ons assortiment slagersvleeswaren.



INTENSIEVE SAMENWERKING VARKENSHOUDERS

Voor onze worstmakerij gebruiken wij Beter Leven 1ster waardig varkensvlees. Dit varkensvlees komt rechtstreeks van Gerald, een varkenshouder uit Putten met ruime aandacht voor de gezondheid van zijn varkens. Met een duidelijke visie op het houden van super gezonde dieren zonder het gebruik van medicijnen. Deze visie vertaalt zich in de uitmuntende kwaliteit van zijn varkensvlees. Zuiver vlees zonder toevoegingen.

Gerald besteedt veel aandacht aan het welzijn van zijn varkens. Dat is belangrijk, want dieren die zich goed voelen, hebben minder stress. Daardoor is het ge-vaar van ziekten kleiner. De varkens krijgen lekkere snijmais bijgevoerd en ondergaan geen belastende behandelingen.

“Deze visie vertaalt zich in de uitmuntende kwaliteit van zijn varkensvlees.”

Ze hebben een ouderwetse lange staart met krul. Ze lopen vrij in groepen, in ruime hokken, waarbij broertjes en zusjes hun leven lang bij elkaar blijven. De varkens krijgen veel daglicht zodat ze een dag- en nachtritme ervaren. Ze kunnen wroeten en hebben de beschikking over voldoende speelmateriaal. Dankzij deze voorzieningen kunnen de dieren varkenseigen gedrag vertonen.

Daarnaast gebruiken wij keten Duurzaam varkensvlees en Beter Leven kip, rund- en varkensvlees voor onze specialiteiten.





Pasta met kip



Aardappelpuree



Boerenkoolstamppot



Macaroni groenten



Curry zoete aardappel



Hutspot



Gele Thaise Curry



Rendang



Zuurkoolstamppot



Bolognese saus



ONZE PRODUCTGROEPEN



PS IN FOODSERVICE

De productinformatie van de specialiteiten uit ons assortiment is eenvoudig via PS in Foodservice beschikbaar. Hier vindt u alle informatie makkelijk en snel op 1 plek.



WWW.DEKROES.NL

Meer informatie over ons bedrijf vindt u op onze website www.dekroes.nl.

