

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 2019-2020.

In deze krant vindt u naast het winterassortiment 2019-2020 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 worden er vele uren besteed 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.

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.

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.

WIST U DAT

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

Bron: Voedingscentrum

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 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 en kruidnagel gebruikt.





PETER VERTEL...

Afgelopen jaren zijn wij veel bewuster omgegaan met de manier waarop en waarmee wij onze specialiteiten bereiden. Maatschappelijk ondernemen is een vast gegeven binnen onze organisatie. Daarnaast is en blijft gezonde voeding voor meer mensen onze missie.

De laatste jaren ligt de focus echter ook op het economische systeem: de circulaire economie.

De circulaire economie is een economisch systeem dat bedoeld is om herbruikbaarheid van producten en grondstoffen te maximaliseren en waardevernietiging te minimaliseren. Anders dan in het huidige systeem, waarin grondstoffen worden omgezet in producten die aan het einde van hun levensduur worden vernietigd.



Op dit moment zijn wij volop bezig om de bedrijfskolom- en keten te minimaliseren en direct(er) bij de producent in te kopen. Hierdoor ontstaat er meer ruimte voor nieuwe initiatieven en meer ruimte om grondstoffen maximaal te gebruiken. Dit heeft onder andere al geresulteerd in onze samenwerking met varkensboer Gerald.

We houden jullie uiteraard op de hoogte van nieuwe ontwikkelingen.

Peter de Vos, Directeur

I N H O U D S O P G A V E			
HOLLANDSE SPECIALITEITEN	2	OVENGEBAKKEN SPECIALITEITEN	9
WORSTEN & SOEP	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 SNACKS	12 - 13
MEXICAANSE SPECIALITEITEN	8	VLEESWAREN	14
MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN	8	HAM SPECIALITEITEN	15

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	Zuurkoolstamppot 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 smeug.			

WIST U DAT

BOERENKOOL EEN SUPERFOOD IS!

Boerenkool is een van de gezondste groenten. Waarom is bloemkool 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 voedingstoffen zoals: magnesium en foliumzuur.



WIST U DAT

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!

WAAROM WORDT IN LEIDEN OP 3 OKTOBER HUTSPOT GEGETEN?

In 1572, ten tijden van de Tachtigjarige Oorlog (1568-1648) tussen Spanje en de Nederlanden, koos Leiden de kant van de opstandelingen. De Spanjaarden probeerden de stad door middel van een beleg in 1573 terug te krijgen. Na dit beleg te hebben onderbroken in april 1574 gingen de Spanjaarden in de nacht van 25 op 26 mei van dat jaar verder met het belegeren van Leiden. De stad had zich hier echter niet goed op voorbereid en veel te weinig voedsel ingeslagen. Naarmate het beleg vorderde nam de honger bij de Leidse bevolking toe.

In de nacht van 2 op 3 oktober 1574 hadden de Watergeuzen, die op weg waren naar Leiden, de Hollandse dijken door-gestoken. Hierdoor kwam het land onder water te staan. De Spanjaarden waren gedwongen het gebied zo snel mogelijk te ontvluchten. De Watergeuzen bevrijdden Leiden op 3 oktober en maakten een einde aan het beleg. In hun verlaten legerkamp vond het weeskindje Cornelis Joppens-zoon de maaltijd die de Spanjaarden net voor hun vlucht aan het bereiden waren. De maaltijd bestond uit een mix van pastinaken, fijngestampde wortelen, vlees en uien. Nu ook wel aangeduid als hutspot. De Watergeuzen hadden op hun beurt haring meegenomen en deelden dit samen met wittebrood uit aan de inwoners van Leiden.

Er is wel een groot verschil met de hutspot van toen en de hutspot die wij nu kennen. De huidige hutspot wordt namelijk gemaakt met aardappel. De aardappel komt van oudsher niet voor in Europa en groeit in Zuid-Amerika. Spaanse ontdekkingsreiziger brachten de aardappel in 1535 mee naar Europa. Maar bij het Leidens Ontzet was pastinaak het hoofdingrediënt. Toen de aardappel in de 19e eeuw populairder werd in Nederland werd de pastinaak in de hutspot vervangen door de aardappel.

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 gemaksvoeding 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.

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.			
103900	Winter stamppot van vijf groenten zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
NIEUW Winterse samenstelling van kruimige aardappels met diverse groenten zoals zoete aardappel, paprika, spruitjes, sperziebonen, bloemkool en pastinaak. Met een scheutje melk, zeezout, snufje kerrievoeding en nootmuskaat wordt de smaak in balans gebracht.			
Wij ook een krachtige gebonden braadjus in ons assortiment hebben?			
110001	Braadjus	1,0 ltr	10 dagen
Krachtige gebonden jus			



Daarnaast 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.

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 varkensrokworst 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
--------	----------------------------	---------	----------

AANGEPAST GEWICHT
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.

VERSE SOEP

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.

GRILLWORSTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
501900	Grillworst naturel	1,0 kg	21 dagen

In darm afgekookte grillworst, gemaakt van met grillkruiden gekruid varkensvlees. Deze grillworst dient nog afgebakken te worden.

502000	Grillworst met kaas	1,0 kg	21 dagen
--------	---------------------	--------	----------

Met kaasblokjes gevulde grillworst van met grillkruiden gekruid varkensvlees en in een darm gekookt. Deze grillworst dient nog afgebakken te worden.

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 warmtewisselaar 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 gedeelten 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.



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 varkens-

vlees 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.

SEIZOENSSPECIALITEITEN

IN&OUT VERKRIJGBAAR VAN WEEK 42 T/M 52 2019)

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105380	Wildpeper	1 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 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 kg	10 dagen
--------	---------------	------	----------

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

120005	Tutti Frutti rode wijn en kaneel	1 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-halfgehaktvulling ingerold in vers roomboterkorstdeeg 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.

Informeer naar de verkrijgbaarheid.



Saucijzenstaaf

MEDITERRANE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
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.			
301400	Spaghetti bolognese	2,5 kg	10 dagen
In bouillon gekookte spaghetti in een rijk gevulde bolognesesuas met geruld gehakt en verse gesneden groenten als rode, groene en gele paprika, wortel, ui, bleekselderij, courgette en tomaat.			
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.			
302430	Pasta met kip in roomsaus	2,5 kg	10 dagen
<i>*NIEUW*</i> 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, doperwten, 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.			
302430	Pasta met kip in roomsaus	2,5 kg	10 dagen
<i>*NIEUW*</i> 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.			

KLASSIEKERS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105702	Romige ragout van kipdij en paddestoelen	2,0 kg	10 dagen
Klassieke ragout van malse kippdij, 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.			
105205	Runderhachee	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaard runderpoulet gestoofd met ui, peper, kruidnagel, komijn en folie in krachtige jus.			
202202	Boeuff bourgignon 2kg	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.			



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.



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

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
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 pangangsous 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.			



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.



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.			
105132	Mexicaanse runderstoof Manzjare	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * Deze zacht gegaarde stoofpot zit boordevol mooi rundvlees (60%) en rijke smaken. Het rundvlees wordt na het braden aangevuld met ui, wortel, tomaat en bier waarbij er een groot pallet aan kruiden wordt toegevoegd zoals paprika, laurier, chili, komijn, koriander en kaneel. Al met al een stevige stoofpot welke goed combineert met de Mexicaanse rijst of een verse aardappelpuree.			
205037	Mexican rijst	2,0 kg	7 dagen
* VERBETERD RECEPT * Deze rijst is een mooie aanvulling op de Mexicaanse keuken en bestaat uit geurige rijst, gerookte paprika olie en kleurrijke maiskorrels, doperwtjes en boontjes.			



VARIËREN MET BONEN

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 Kidneybonen, maar ook de meer bekende witte- en bruine bonen en kapucijniers.

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!

MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202101	Marokkaanse kip Tajijne	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	Cous cous 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.			
202105	Stoofpot Kip Harissa	2,0 kg	10 dagen
Deze Noord Afrikaanse stoofpot kenmerkt zich door het pittige en kruidige karakter van onder meer pepers, tomaten, komijn, koriander en knoflook. De kip wordt met deze kruiden op een laag vuurtje gaar gestoofd.			

Combineer en stel zelf uw buffet samen

U kunt met onze dagverse specialiteiten eenvoudig een compleet buffet samenstellen. Combineer bijvoorbeeld de 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	Groentelasagne	3,0 kg	10 dagen
Deze verse oven gebakken groentelasagne zit boordevol 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
* NIEUW * Op verzoek terug in assortiment! Deze winterse ovenschotel is samengesteld met de typische producten uit de Hollandse keuken. Kruidige 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 groene 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. Bewstrooid met Goudse 48+ kaas en reepjes beenham en vervolgens gratineerd in de oven.			
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	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * In ketjap gemarineerde kippdij met diverse groenten zoals sugarsnaps, bamboereepjes, paprika en champignons in een fris zoete Japanse saus van rijstwijjn, soja, gember en citroenblad. Heerlijke combinatie met onze geurige basmatirijst.			



KLEIN MAAR FIJN!

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.



Kruidige 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!

Specialiteiten
boordevol lekkere
groenten



SPECIALITEITEN ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
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.

203200	Bonenstoofschotel	2,0 kg	10 dagen
--------	-------------------	--------	----------

Smakelijke schotel waarbij ui en knoflook eerst met olie in de pan aangebakken worden. Bruine-, en Kidney bonen worden toegevoegd. Kruiden zoals peper, zeezout, koriander en chilipoeder zorgen voor de smaak. Als laatste wordt er paprika en bladselderij aan het gerecht toegevoegd. Daarna wordt de stoofschotel langzaam gegaard op laag vuur.

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, smaakvolle aardappelpuree.

208200	Witte rijst	2,0 kg	7 dagen
--------	-------------	--------	---------

Voor u gekookte witte rijst. Mooie losse korrels.

208005	Basmati rijst	2,0 kg	7 dagen
--------	---------------	--------	---------

Gekookte basmatirijst. Mooie losse en geurige korrels.

201501	Roti vellen	10 stuks	7 dagen
--------	-------------	----------	---------

Authentieke met de hand gemaakte Surinaamse roti vellen gevuld met gele kikkerwten.

WIST
U DAT

Consumenten steeds vaker op zoek zijn 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.

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 we 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 1x per dag vers bezorgd.



Groente & Fruit

AAN HET WOORD

Zonneheerdt Akkerbouwbedrijf,
Martin Topper

Op zijn akkerbouwbedrijf Zonneheerdt nabij Dronten teelt Martin Topper onder meer paarse peen, gele krotten en wortelpeterselie. Martin is derde generatie akkerbouwer in de Flevopolder.

In 2009 ging hij op kleine schaal aan de slag met paarse peen (moeder aller wortels) en veelkleurige krotten (bieten). Met zorgvuldig geselecteerd zaaigoed testte de akkerbouwer de teelt van de verschillende gewassen. Inmiddels zijn dat ruim tien soorten op 55 hectare. Alle Zonneheerdt-producten worden op het bedrijf gewassen, verwerkt en verpakt in kistjes of op verzoek in andere maatvoeringen. "Zo'n 60% van onze productie telen wij hier zelf nog, om feeling te houden met onze producten en omdat het afnemers aanspreekt."



PULLED MEAT

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 draadjesvlees uitstraling doordat na het garen het zachte en malse vlees uit elkaar wordt getrokken.

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 (vacuumzak)	1,0 kg	14 dagen

Ontbijtworstje met een vulling van gekruid kipgehakt.

601305	Varkenschipolata's (vacuumzak)	1,0 kg	14 dagen
--------	--------------------------------	--------	----------

Ontbijtworstje met een vulling van gekruid varkensgehakt.



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
603100	Lamsgehaktballetjes	2,0 kg	21 dagen
Dit originele vers gemalen lamsgehakt kruiden we met een specifieke mix van onder andere paprika, komijn en kaneel. Na het vormen braden we de balletjes mooi goud-bruin.			
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 kleine gehaktballetjes (varkensvlees) met Oosterse kruiden en specerijen. De balletjes hebben een zachte, typische satésmaak.			
601402	Gebraden beenhamkluijjes per 5 stuks	± 1,5 kg	14 dagen
Gepekeld en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgebakken en daarna gemarineerd met een Indische marinadesaus.			
502301	Cowboyvlees (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.			



DE HOOGSTE KWALITEITSNORM

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



GEBRADEN GEHAKTBALLEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600241	Rundergehaktballen 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.			
600705	Kipgehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballen van malse kipdij, paneermeel en een kruidenmix van peper, zout, en een pittig vleugje mosterd en sambal.			
600101	Oma's gehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Varkensgehaktbal zoals alleen oma deze maakt. Volgens oud-Hollands familie recept gemaakt en gebraden.			
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.			



De lekkerste gebraden spareribs maak je niet zomaar.

Het begint al bij de inkoop van de spareribs. Wij gebruiken uitsluitend verse en goed bevroren 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 smaakvolle spareribs!

GEBRADEN EN GEGRILDE VLEESWAREN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
501500	Gebraden fricandeau	± 1,2 kg	10 dagen
Dikke lendespierstuk, licht gekruid en langzaam op een lage temperatuur afgebraden, waardoor de fricandeau 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.			
510201	Montreal smoked brisket	± 1,2 kg	14 dagen
Een speciaal geselecteerde procureur word gemarineerd met diverse kruiden zoals ui, knoflook, paprika en fenegriek. Het gebrad word op lage temperatuur gegaard en na het afkoelen op hoge temperatuur afgebakken zodat een mooie bruine kleur ontstaat.			
501104	Ovengebakken kalkoenborst	± 2,4 kg	21 dagen
De kalkoenborst wordt op lage temperatuur bereid in de oven. Dit zorgt voor optimaal smaakbehoud en het product blijft hierdoor lekker mals en sappig. Hierna wrijven we de kalkoenborst in met een speciale kruidenrub van onder andere tomaat, gerookte paprika, komijn, chili en tijm. Daarna bakken we de kalkoenborst op de huid af in de oven. De huid beschermt de borst tegen uitdrogen en geeft nog extra smaak af.			
501607	Ovengebakken buikspek (plat)	± 2,0 kg	14 dagen

Een verse varkensbuik wordt met het zwoerd gemarineerd in een Oosterse marinade waarbij ketjap, gember, kentjoer en kerrie de voornaamste smaakdragers zijn. De varkensbuik wordt samen met de marinade op lage temperatuur gegaard. Na het garen wordt de varkensbuik afgelakt met ketjap en op hoge temperatuur in onze oven afgebakken. De kruiden en het zwoerd zorgen voor een heerlijke Oosterse smaaksensatie.

VERBETEREN EN VERFIJNEN

Bij het ontwikkelen zijn kwaliteit en smaak uiteraard belangrijke uitgangspunten. Verder hebben wij 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.

“HET ZEEZOUT WAT WIJ GEBRUIKEN
HEEFT EEN NATUURLIJK LAAG
NATRIUMGEHALTE...”

Chef-kok Paul: ‘De avondmaaltijd is van grote invloed op de hoeveelheid zout welke consumenten dagelijks innemen. Wij hebben daardoor besloten om in onze gerechten het zout te vervangen voor zeezout. Het zeezout wat wij gebruiken heeft een natuurlijk laag natriumgehalte en dit gehalte is slechts 65% van gewoon zout.’

Bovenstaande filosofie sluit naadloos aan op de ontwikkelingen in de markt, waarbij consumenten op zoek gaan naar smakelijke én gezonde maaltijden.

ROASTED PORC RIB

Al vele jaren een 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. Door dit proces krijg je een zacht, mals en sappige vleeswaar met een krokant korstje. Al jaren een onderscheidend product.



KEURMERK DUURZAAM VARKENSVLEES

In onze worstmakerij maken wij gebruik van varkensvlees uit de keten Duurzaam Varkensvlees. Deze onafhankelijk gewaarborgde keten garandeert dat het varkensvlees met de uiterste zorg voor het milieu. Het dierenwelzijn en de voedselveiligheid wordt geproduceerd en gecontroleerd.

Naast keten Duurzaam varkensvlees betrekken wij Beter Leven 1 ster waardig varkensvlees rechtstreeks bij 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 gevaar van ziekten kleiner. De varkens krijgen lekkere snijmaïs 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 speel-materiaal. Dankzij deze voorzieningen kunnen de dieren varkenseigen gedrag vertonen.



Beenham Culinair

HAM SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
500519	Beenham Culinair	± 4,3 kg	21 dagen
NIEUW Deze beenham smaakt zoals vroeger, is het gevolg van diverse proefsessies met vakmensen! De ham word met fosfaatarme pekkel gepekeld en daarna opgebonden. Na het rippen wordt de ham in aanhangend vocht op lage temperatuur gegaard. Het zwoerd geeft tijdens het afkoken nog extra smaak aan de ham.			
500501	Gekookte natuurham zonder zwoerd	± 4,8 kg	21 dagen
De achterham zonder peeseind en zwoerd wordt met een fosfaatarme pekkel gepekeld en daarna opgebonden, gerijpt en in bouillon gekookt. Heerlijk sappige pure natuur ham!			
500600	Brusselse beenham zonder zwoerd	± 4,8 kg	21 dagen
De achterham zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pekkel gepekeld en daarna opgebonden, gerijpt en gekookt. De ham wordt vervolgens in onze rook-kast afgerookt met toevoeging van aromatische kruiden.			
500700	Ovengebakken honingham	± 4,8 kg	21 dagen
Deze co-burger zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pekkel gepekeld en met een heerlijke zoete honingmarinade ingesmeerd. Daarna wordt de ham ingesneden en op traditionele wijze op hoge temperatuur afgebakken.			

TIP

De ovengebakken honingham is ook als halve ham leverbaar
Kroescode 500702

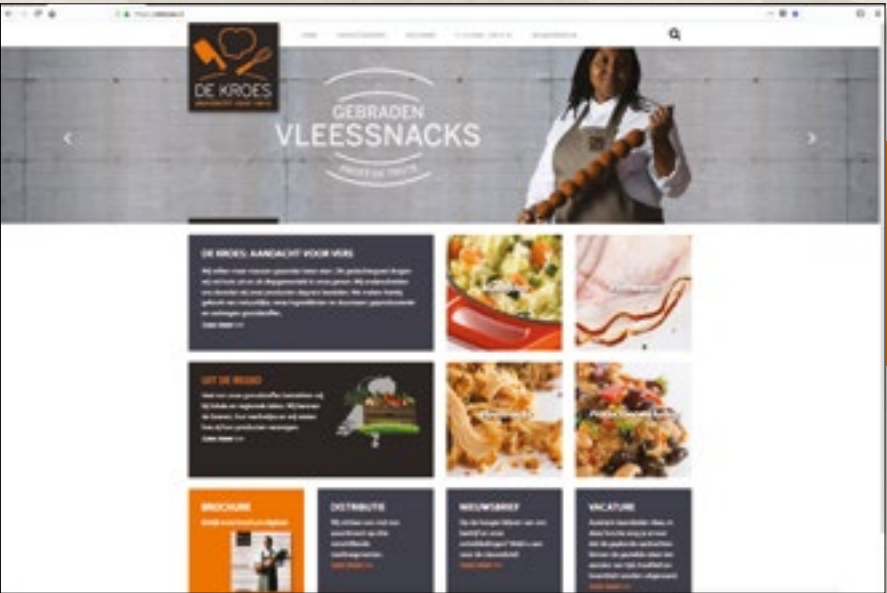
AMBACHTELIJKE VLEESWAREN

Naast een uitgebreid assortiment daverse 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 slagers-vleeswaren.



ONZE PRODUCTGROEPEN



WWW.DEKROES.NL

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

