

DELI



TELEGRAPH

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

Nu ook authentiek Oosterse gerechten van De Indische

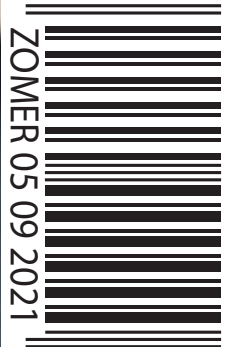
Salades om van te smullen

Een grote variatie aan smaken
en mogelijkheden **pagina 18**

Vega rendang kroketten

en nog veel meer variaties **pagina 19**

en Heerlijke Toppings



Kijk ook op onze website voor de allerlaatste ontwikkelingen | www.dekroes.nl | www.indische.nl



VOORWOORD

Met veel plezier presenteren wij de nieuwe assortimentskrant voor zomer 2021. Net als voorgaande edities vind je per productgroep een overzicht met een korte productomschrijving van de door ons geselecteerde specialiteiten voor het zomerassortiment 2021. Nieuw in deze editie is de toevoeging van het smakvolle assortiment van De Indische.

Afgelopen zomer hebben De Kroes en De Indische de handen ineengeslagen en heeft De Kroes de aandelen van De Indische overgenomen. Meerwaarde vanuit De Indische is een specialisme in authentieke Oosterse gerechten, nieuwe productgroepen als verse salades, en technologie om THT te verlengen. De Kroes blijft actief in de bereiding van o.a. verse maaltijden, ambachtelijke vleeswaren en gebraden vleesspecialiteiten. In deze krant presenteren we het assortiment van beide bedrijven en daarnaast blijven maatwerk oplossingen mogelijk met een belangrijk voordeel dat dit vanuit zowel Almere als Nieuw-Vennep te realiseren is.

Naast het mooie nieuws van de krachtenbundeling hebben wij ons, net als velen de afgelopen maanden zoveel mogelijk aangepast op de impact van COVID-19. Als leverancier aan versgrossiers, horeca, foodservice, catering, zorginstellingen en retail weten wij hoe zwaar 2020 is geweest en hoe flexibel iedere ondernemer is geweest om de consument te blijven bereiken. Ondanks de sluiting van horeca en het wegvallen van evenementen zijn wij ontzettend trots dat ambachtelijke foodspecialisten onze producten weten in te zetten om in te spelen op de wensen van de consument. Onderzoek wijst uit dat met de sluiting van de horeca, consumenten behoefte hebben aan meer luxe in huis. Onze luxe vleeswaren en gebraden vleesspecialiteiten spelen in op de behoefte naar eerlijke, verse producten.

Ondanks de vele logistieke aanleveringsuitdagingen waar we voor stonden in 2020 is het mooi om te zien hoe het team van De Kroes en De Indische de schouders eronder heeft gezet om een hoge leveringsbetrouwbaarheid te waarborgen. Op het moment van dit schrijven is nog niet bekend wat het 'nieuwe normaal' mag worden en kunnen wij alleen maar wensen dat het sociale leven weer snel op gang mag komen met opening van winkels, horeca en evenementen.

In de tussentijd focussen wij ons op concept- en productontwikkeling, zoeken kruisbestuiving met Indische specialiteiten, blijven onze circulaire ambities waarmaken en passen, waar nodig ons assortiment aan zodat jij beter kan inspelen op de verschillende eetmomenten per dag. Ons team zal zich blijven verdiepen in nieuwe trends om jou inspiratie te geven voor de komende frisse lente- en zonnige zomermaanden.

Vriendelijke groet,

Peter de Vos
Samen met team De Kroes en team De Indische

INHOUDSOPGAVE

TRENDS OM OP IN TE SPELEN	3	AMBACHTELIJKE ROOKWORST	11
THEMA'S OM OP IN TE SPELEN	3	WAAROM DE INDISCHE?	12
WAAROM DE KROES?	4	AUTHENTIEKE BUMBU'S	13
LOKALE LEVERANCIERS	5	OOSTERS	14
HOLLANDSE SPECIALITEITEN	6	MEDITERRANE	16
MEDITERRANE SPECIALITEITEN	7	SURINAAMS	17
SEIZOENSSPECIALITEITEN	7	HOLLANDS	18
AZIATISCHE SPECIALITEITEN	8	OVERIGE KEUKENS	18
ZETMEEL COMPONENTEN	9	SALADES	18
GRILL & BRAAD SNACKS	9	KROKETTEN	19
GEBRADEN SPECIALITEITEN	11	TOPPINGS	19
AMBACHTELIJKE VLEESWAREN	11	DESSERTS	19

DE LENTE / ZOMER CYCLUS LOOPT VAN
MAANDAG 29 MAART 2021
TOT EN MET VRIJDAG 1 OKTOBER 2021.

Samen aan de slag

- 1) BLADER DOOR DE NIEUWE LENTE/ZOMER EDITIE
- 2) ONTDEK WELKE (NIEUWE) PRODUCTEN AANSLUITEN BIJ JE DOELGROEP
- 3) BOUW EEN WISSELEND MENU OP IN SPELEND OP FEESTDAGEN, EVENTS EN ACTUALITEITEN
- 4) VRAAG PROMOTIEMATERIAAL BIJ ONS OP
- 5) ZET PRODUCTEN IN DE SPOTLIGHT DOOR GEBRUIK VAN SOCIAL MEDIA, NIEUWSBRIEVEN, PROMOTIES
- 6) LAAT ONS WETEN WAT EEN GOEDE TOEVOEGING AAN HET ASSORTIMENT KAN ZIJN!



Trends om op in te spelen

1. Umami

De vijfde basissmaak Umami (hartig) krijgt steeds meer aandacht. Consumenten die graag meer plantaardig willen eten zoeken vervanging van vlees in umami-rijke producten. Umami zorgt voor het gevoel van verzadiging. Naast producten als oesterzwammen, tomaten, erwten en gerijpte kaas zijn er nog genoeg kansen voor umami-rijker vlees; vlees waar je minder van nodig hebt maar die wel boordevol smaak zitten.

2. Luxe friettopping

Traditioneel worden Aziatische vleescomponenten als rendang en ayam smoor geserveerd met rijst, bami of noedels maar de laatste trend is om ze te gebruiken als luxe friettopping. Dat verandert ieder simpele frietje in een luxe margeverhoger waar consumenten vaker voor terugkomen. Maar denk ook aan andere alternatieven voor friet als een papao broodje, roti wrap of gepofte aardappel.

3. Pulled oats

Pulled oats zijn de trend van het moment als vleesvervangers. Het is een mix van haver, tuinbonen en erwten, gemengd met koolzaadolie en zout. Doordat de ingrediënten worden gemalen, gekneet en gebakken krijgt het een structuur vergelijkbaar met dat van zacht gegaard pulled pork. Van zichzelf heeft pulled oats een neutrale smaak waardoor het uitermate geschikt is te gebruiken in gerechten die boordevol smaakmakende groenten en kruiden zitten.

4. Gepersonaliseerde voeding

In Nederland hebben steeds meer mensen voeding gerelateerde ziekten waardoor ze behoefte hebben aan voedingsadvies. Deze consumenten volgen een dieet op basis van hoe hun lichaam reageert op koolhydraten en vetten, de behoefte aan eiwitten en calcium of een intolerantie voor lactose of gluten. Speel hier op in; verdiep je in de voedingswaarde van producten via PS in Foodservice en geef gepersonaliseerd advies dat past bij hun eigen wensen en behoeften.

5. Herkomst

Consumenten hebben steeds meer behoefte naar transparantie. Ze willen weten waar hun eten vandaag komt, hoe het is bewerkt en wat de voedingswaarde is als het op hun bord ligt. De Kroes kan je precies vertellen waar ons runderen en varkens vandaan komen en wat hun levensstandaard was. Ontdek meer in onze assortimentskrant of bekijk de website waar enkele verhalen worden uitgelicht.



Thema's om op in te spelen

Consumenten laten zich graag inspireren voor speciale feestmomenten gedurende het jaar. Met een creatief thema en sterke klantcommunicatie haal je meer rendement uit de smakelijke maaltijden en vlees specialiteiten. Iedere dag of week origineel zijn kan lastig zijn. Gelukkig hebben De Kroes en De Indische een breed assortiment en ideeën genoeg voor leuke inhaakmomenten om op je kalender te zetten:

Wat	Wanneer	Hoe
Nationale Week zonder vlees	8 maart	Pulled Oats ketjap Groentenlasagne
Start van de lente	20 Maart	Asperge beenhamshotel Thaise gele curry
Pasen	4 April	Ontbijtschotel met chipolataworstjes of ovengebakken honingham Gourmetschotel met grill & braad snacks
Koningsdag	27 April	Zoete aardappelpuree met caponata Hutspot
Moederdag	9 mei	Provençaalse pastaschotel Rijke Paella basisschotel aangevuld met kip en vis
EK	11 juni	Samengestelde snackschotel met oa. gehaktballetjes, worstjes
Vaderdag	20 juni	Pulled porc Pulled chicken
Start van de zomer	21 juni	Patatje met luxe Rendang topping
Start van het BBQ seizoen	Zodra de zon schijnt	Spareribs



Pasta met kip roomsaus



Macaroni groenten



Bolognese saus



Gebraden sparerijs



Rendang

Waarom de Kroes?

- TEAM VAN CULINAIR SPECIALISTEN, MET O.A. JARENLANGE ERVARING IN HORECA, VERTALEN TRENDS NAAR VOEDZAME GERECHTEN
- INKOOP VAN EERLIJK PRODUCTEN VAN LOKALE LEVERANCIERS
- OPTIMALE BEHOUD VAN GEUR, KLEUR, SMAAK, STRUCTUUR ÉN VOEDINGSWAARDE VAN PRODUCTEN
- RUIM ASSORTIMENT GEZONDE PRODUCTEN ZONDER ONNODIGE TOEVOEGINGEN
- GEBRUIK VAN MODERNE PRODUCTIETECHNIEKEN VOOR MINIMAAL AFVAL-VERLIES
- IFS HIGH LEVEL GECERTIFICEERD OP HET GEBIED VAN KWALITEITSBORGING EN VOEDSELVEILIGHEID
- CONTINUE ONTWIKKELING AMBACHTSVAARDIGHEDEN, O.A. VAKMANSCHAP WORSTMAKERIJ

Lokale leveranciers – De Kroes

Gezonde, dagverse en duurzaam verkregen grondstoffen vormen de basis van onze gerechten. Voor onze gerechten maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse groenten van lokale telers. Op deze manier dragen wij bij aan de lokale economie en voorkomen onnodige 'foodmiles'. Daarnaast werken wij alleen samen met leveranciers die we persoonlijk kennen en goed passen bij het gedachtegoed van De Kroes voor een positieve impact op mens en milieu. Groenteproductie Flevoland uit Dronten is gespecialiseerd in het snijden, mengen en verpakken van verse groenten. Dagelijks leveren zij verse gesneden groenten aan De Kroes van de volgende leveranciers:

Vrankenhof BV	Meterik	Prei
Vrankenhof levert jaarrond prei uit eigen teelt. Tijdens de teelt staan begeleiding en een zorgvuldige teeltregistratie hoog in het vaandel. Bijna dagelijks wordt vers gerooid om de prei daarna direct te verwerken.		
Noorland	IJsselmuiden	Paprika
Noorland werkt met warmtekraftkoppelingen die elektriciteit, warmte en CO ₂ opleveren. De hierbij vrijkomende CO ₂ wordt geconsumeerd door de paprikaplanten. Dit maakt het een duurzaam proces van energie produceren.		
Top Fresh	Kraggenburg	Wortel
Top Fresh teelt het wortelras Imperator op ruim 200 hectare in Nederland dat jaarrond wordt geleverd. De leverancier staat voor goede houdbaarheid, hoge smaakbeleving en een mooie kleur van de wortelen		
Witlofkwekerij Bruins	IJsselmuiden	Witlof
Witlofkwekerij Bruins is een 2e generatie familiebedrijf waar de nieuwste technieken en teeltmethodes worden toegepast, met veel aandacht voor duurzaamheid. Een kwekerij die zich kan meten met de top van Nederland.		
Schaap	Biddinghuizen	Aardappelen
Ben Schaap begon in 1964 als tussenhandelaar van boeren naar de industrie. Als één van de pioniers in de polder groeide zijn bedrijf uit naar een compleet productiebedrijf die actief is in de hele aardappelketen. Schaap levert met veelal regionale grondstoffen de beste aardappelen aan De Kroes.		
Jaap Kruier	Kraggenburg	Rode kool & witte kool
Jaap Kruier teelt op zijn akkerbouwbedrijf in Kraggenburg de lekkerste rode en witte kool. Met veel zorg worden de kolen geoogst om te zorgen dat ze niet beschadigen. Op die manier kan de kool erg lang bewaard blijven met behoud van kwaliteit.		
Zonneheerd	Lelystad	Pastinaak & gele wortel
Zonneheerd wil met het duurzaam telen van vollegrondsgroenten consumenten laten proeven wat de echte smaak van groenten is. De groenten worden met passie geteeld, zijn smakelijk, kleurrijk en gezond.		
Van den Belt	IJsselmuiden	Tomaat
Van den Belt Tomaten is een moderne kwekerij in de Koekoekspolder waar milieubewust wordt geteeld. Ziekten en plagen worden zoveel mogelijk bestreden op biologische wijze door het inzetten van natuurlijke vijanden.		





HOLLANDSE SPECIALITEITEN

De Hollandse keuken bestaat voornamelijk uit het gebruik van aardappelen, groenten en vlees en zijn vaak relatief eenvoudig én voedzaam. Voor deze stevige kost werken wij, waar mogelijk, met producten van lokale telers. Zo komen de koud geschilde, verse Agria aardappelen uit de Flevopolder. Dit ras staat bekend om de volle smaak, constante kwaliteit en behoud van structuur, wat het perfect maakt voor stamppotten en ovenschotels zoals grootmoeders dat vroeger maakte.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT
100169	Rauwe andijviestamppot VEGA
2,5kg	10 dagen
Frisse, knapperige stamppot met dagverse andijvie en gekookte kruimige aardappelen.	
100101	Rauwe andijviestamppot met spekjes
2,5kg	10 dagen
Frisse, knapperige stamppot met dagverse andijvie, gekookte kruimige aardappelen en mager rookspek.	
100340	Boerenkoolstamppot VEGA
2,5 kg	14 dagen
Verse stamppot met gesneden boerenkool en gekookte aardappelen van het land.	
100540	Hete bliksem VEGA
2,5 kg	14 dagen

Stamppot naar traditioneel recept met gekookte aardappelen en een combinatie van zoete en zure appels.

100640	Hutspot VEGA
2,5 kg	14 dagen
Stamppot met peen, ui en kruimige aardappelen.	
101406	Spinaziestamppot met kaas *NIEUW*
2,5 kg	10 dagen
Smaakvolle stamppot met spinazie, gekookte aardappelen en kaasblokjes.	
101706	Zuurkoolstamppot Hawaii met spek
2,5 kg	14 dagen
Zomerse stamppot met gekookte aardappelen, zuurkool uit het vat, rookspek, stukjes ananas en appel.	
101740	Zuurkoolstamppot VEGA
2,5 kg	14 dagen
Klassieke zuurkoolstamppot met gekookte aardappelen en zuurkool uit het vat.	

100901	Preischtel met gehaktballetjes
2,5 kg	10 dagen
Heerlijke maaltijdschtel met gekookte krieltjes en dagvers gesneden prei met kleine rundergehtballetjes in een romige kaassaus.	

110001	Braadjus
1,0 liter	10 dagen
Smaakvolle, krachtige jus met een mooie gebonden structuur.	

300230	Broccolischtel met rundergeht
3,0 kg	10 dagen
Ovenschtel met bodem van aardappelschtijfjes, aangevuld met lagen gekruidd gehakt, broccoli en rijkelijk overgoten met romige saus.	

101630	Lofschtel met beenham
3,0 kg	10 dagen
Ovenschtel met dagvers gesneden witlof, blokjes aardappelen, reepjes beenham uit eigen worstmakerij, gegaard in romige kaassaus met topping van gratineerde Goudse 48+ kaas.	



MEDITERRANE SPECIALITEITEN

De authentieke mediterrane keuken wordt het meest gewaardeerd om haar versheid en kwaliteit van producten en puurheid van het gerecht. Een goede schotel bestaat uit al dente pasta en een rijke saus die goed hecht aan de pasta. De hoofdgroenten in de gerechten zijn:

- Aubergine
- Courgette
- Knoflook
- Ui
- (Zongedroogde) tomaat
- Rode, groene, gele paprika
- Wortel
- Olijf

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT
300600	Macaroni met rundvlees
2,5 kg	10 dagen

Gekookte elleboogjesmacaroni met dagvers gesneden groenten in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en rundergeht.

300608	Macaroni met kip
2,5 kg	10 dagen
Gekookte elleboogjesmacaroni met dagvers gesneden groenten in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en stukjes kippendij.	

301400	Spaghetti bolognese
2,5 kg	10 dagen
In bouillon gekookte spaghetti met dagverse gesneden groenten in een rijk gevulde, klassieke bolognesesaus met geruld gehakt.	

301008	Penne kip Stroganoff
2,5 kg	10 dagen
In bouillon gekookte penne pasta met dagvers gesneden groenten in een romige Stroganoffsaus met stukjes kippendij.	

302430	Penne met kip roomsaus kaas pesto
2,5 kg	10 dagen
Mini penne pasta met dagvers gesneden groenten, basilicum en oregano in een romige saus van pesto met stukjes malse kippendij.	

300331	Italiaanse runderlasagne
3,0 kg	10 dagen
Italiaanse ovenschtel van drie lagen pastavellen met dagvers gesneden groenten in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en rundergeht.	

300336	Groentenlasagne VEGA
3,0 kg	10 dagen
Tricolore groenten ovenschtel van laagjes pastavellen met dagvers gesneden groenten in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en bechamel topping.	

103904	Caponata groentenmix VEGA *NIEUW*
2,0 kg	10 dagen
Italiaanse groentenmix in verse tomatensaus, waarbij alle groenten afzonderlijk worden gebakken.	

301200	Provençaaalse pastaschtel
2,5 kg	10 dagen
Gekookte farfalle pasta met dagvers gesneden groenten in een saus van knoflook, rode wijn, tomaat en Provençaaalse kruiden met mini gehaktballetjes.	

202010	Paella basis
2,5 kg	10 dagen
In bouillon gekookte rijst waarbij traditionele paellakruiden de laatste 10 minuten meetrekken, met dagvers gesneden groenten.	



SEIZOENSSPECIALITEITEN

Elk seizoen breiden wij assortiment uit met speciale seizoensspecialiteiten. Dit seizoen kunnen we niet zonder een traditionele schotel met het witte goud van Hollandse bodem, de koningin der groenten: de asperge. Het aspergeseizoen loopt traditiegetrouw tot en met 24 juni. **Informeer tijdig naar de beschikbaarheid om optimaal van dit heerlijke seizoensproduct te kunnen genieten.**

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100200	Asperge beenhamschtel	2,0kg	10 dagen
Heerlijke ovenschtel met vingerdikke witte en groene asperges, reepjes beenham, ei en krieltjes in een romige kaassaus.			

AZIATISCHE SPECIALITEITEN

De breed gevarieerde Aziatische keuken zit boordevol smaakexplosies waar de smaken van verschillende gerechten elkaar optimaal complimenteren. Stoven, wokken, roosteren, koken; de specialiteiten worden ieder op eigen wijze bereid.

De hoofdgroenten in de gerechten zijn:

- Chinese kool

- Rode peper

- Knoflook
- Paprika

- Wortel

- Kokos (rasp en room)
- Ui

- Sugar snaps

De hoofdkruiden en specerijen in de gerechten zijn:

- Ketjap Bantang

- Komijn

- Citroenblad
- Soja

- Gember
- Sambal

- Koriander

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT
200840	Nasi Goreng VEGA 
2,5 kg	10 dagen

Gebakken witte rijst, rijkelijk gevuld met omelet van scharrelei, dagverse groenten en een mix van kruiden en specerijen.

200800	Nasi Goreng met kip en ei
2,5 kg	10 dagen

Gebakken witte rijst, rijkelijk gevuld met stukjes kippendij, omelet van scharrelei, dagverse groenten en een mix van kruiden en specerijen.

200240	Bami Goreng VEGA 
2,5 kg	10 dagen

Gebakken bami, rijkelijk gevuld met omelet van scharrelei, dagverse groenten en een mix van kruiden en specerijen.

200200	Bami Goreng met kip en ei
2,5 kg	10 dagen

Gebakken bami, rijkelijk gevuld met stukjes kippendij, omelet van scharrelei, dagverse groenten en een mix van kruiden en specerijen.

200740	Mihoen Goreng VEGA 
2,5 kg	10 dagen

Gebakken mihoen, rijkelijk gevuld met omelet van scharrelei, dagverse groenten en een mix van kruiden en specerijen.



200700	Mihoen Goreng met kip en ei
2,0 kg	10 dagen

Gebakken mihoen, rijkelijk gevuld met stukjes kippendij, omelet van scharrelei, dagverse groenten en een mix van kruiden en specerijen.

201342	Thaise gele curry VEGA 
2,0 kg	10 dagen

Gele curry stoofpot van tofoe, met dagverse groenten, langzaam gegaard in mild pittige saus van Thaise kruiden en specerijen.

207107	Thaise rode curry met kip
2,0 kg	10 dagen

Rode curry stoofpot met stukjes kippendij, langzaam gegaard in kokosroom, chilipeper en Thaise kruiden, met dagverse groenten.

107400	Indische kikkerwertencurry VEGA 
2,0 kg	10 dagen

Indische curry met gesmoorde kikkererwten, kidneybonen en dagverse groenten, rijkelijk overgoten in kruidige saus.

103903	Groentencurry VEGA 
2,0 kg	10 dagen

Rode curry met zoete aardappel en dagverse groenten langzaam gestoofd in kokosroom met frisse Indonesische kruidenmix.

107402	Bombay tikka massala curry VEGA 
2,0 kg	10 dagen

Gegaarde aardappelen, rijkelijk overgoten met een kruidige tikka masala saus van gemende specerijen en tomaten.

207900	Rendang
2,0 kg	10 dagen

Malse stukken rundvlees, langzaam gestoofd in kokosmelk en Indonesische kruidenmix, waarbij de saus helemaal is ingekookt.

200100	Babi pangang
2,0 kg	10 dagen

Zacht gegaarde en geroosterde reepjes varkensvlees, rijkelijk overgoten met zoetzure pangangsaus en met atjar tjampur.

200150	Babi ketjap
2,0 kg	10 dagen

Zacht gegaarde en geroosterde reepjes mals varkensbuikspek, rijkelijk overgoten met stroperige ketjapsaus.

169000	Pulled Oats ketjap VEGA 
2,0 kg	10 dagen

Zacht gesmoorde pulled oats, rijkelijk overgoten met pittig, gekruide ketjapsaus met dagverse groenten.

207602	Kip Teriyaki
2,0 kg	10 dagen

Malse stukjes kippendij, gemarineerd en gebakken in marinade van ketjapsaus, met dagverse groenten.

207100	Ajam smoor
2,0 kg	10 dagen

Geroosterde stukjes kippendij, langzaam gestoofd en rijkelijk overgoten met zoete, licht pittige Indische ketjapsaus.



ZETMEEL COMPONENTEN

Het zetmeel assortiment bevat een compleet scala aan basisproducten uit verschillende keukens. De producten zijn een belangrijk bestandsdeel voor het perfectioneren van iedere maaltijd en uitermate goed te combineren met de gebraden specialiteiten.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT

400200	Aardappelpuree
2,0 kg	10 dagen

Romige puree van gaargekookte, kruimige aardappelen uit de Flevopolder.

400245	Zoete aardappelpuree *NIEUW*
2,5 kg	10 dagen

Fluweelzachte puree van gaargekookte zoete aardappelen.

208200	Witte rijst
2,0 kg	7 dagen

Gekookte, witte rijst met mooie losse korrels en kleine bite.

208005	Basmatirijst
2,0 kg	7 dagen

Gekookte basmatirijst met aromatische smaak en mooie losse korrels.

208211	Sushirijst
2,0 kg	7 dagen

Gekookte sushirijst, aangemaakt met een Japanse Sushi dressing.

202100	Couscous met wortel en venkel VEGA 
2,0 kg	10 dagen

In bouillon gewelde couscous, met rozijnen, dagverse groenten en Ras el hanout kruidenmix.

201501	Roti vellen
10 stuks	7 dagen

Authentiek met de hand gemaakte roti vellen, gevuld met gemalen gele kikkerwten.

GRILL & BRAAD SNACKS

Van oudsher eten we drie maaltijden per dag, maar tegenwoordig (zeker de jonge generaties) halen iets te eten als ze er zin in hebben. Vaak meerdere keren per dag. Het uitgebreide en veelzijdige assortiment grill & braad snacks is geschikt voor elk snack moment. De balletjes in het assortiment wegen ca. 20 gram en zijn geproduceerd van 100% varkensvlees.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600050	Pulled chicken	500 gram	10 dagen

Langzaam oven gegaarde kippendij, gemasseerd met dry rub, 24u gerust, licht gerookt op beukenhoutsnippers.

600042	Pulled Porc	500 gram	10 dagen
--------	-------------	----------	----------

Langzaam oven gegaarde procureur, gemasseerd met dry rub, 24u gerust, licht gerookt op beukenhoutsnippers.

601307	Kipchipolata's (vacuumzak)	1,0 kg	14 dagen
--------	----------------------------	--------	----------

Kleine pittig, gegaard worstje met een vulling van Italiaanse-gekruid kipgehakt.





GRILL & BRAAD SNACKS	
CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT
601305	Varkenschipolata's (vacuumzak)
1,0 kg	14 dagen
Kleine pittig, gegaard worstje met een vulling van Italiaans-gekruid varkensgehakt.	
600701	Barneveldse kip balletjes
2,0 kg	21 dagen
Gebraden balletjes van kipgehakt met licht pittige kruiden en specerijen.	
600400	Indische balletjes
2,0 kg	21 dagen
Gebraden balletjes van varkensvlees met Indische kruiden en specerijen.	
600600	Javaanse bami balletjes
2,0 kg	21 dagen
Gebraden balletjes van varkensvlees, rijkelijk gevuld met bami, Javaanse bami-groenten en licht pittige specerijen.	
600800	Cevapcici
2,0 kg	21 dagen
Gebraden gehaktstaafjes van varkensgehakt, naar origineel Slavisch recept met Balkan kruiden.	
600206	Gebraden gehaktballetjes
2,0 kg	21 dagen
Gebraden balletjes van varkensvlees met Italiaanse kruiden.	
602100	Saté balletjes
2,0 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballetjes van varkensvlees met saté kruiden.	
601402	Gebr. beenhamkluijjes per 5 stuks
± 1,5 kg	14 dagen
Gepekelde en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgebakken en overgoten met Indische marinadesaus.	
502301	Cowboy vlees (gesneden)
± 2,0 kg	14 dagen
Gekruide plakken procureur, gemarineerd met rollade kruiden en op lage temperatuur gegaard.	
600414	Indische balletjes *DIEPVRIES*
5,0 kg	180 dagen
Gebraden balletjes van varkensvlees met Indische kruiden en specerijen. A voor C bestellen + min. 40 dozen.	
600714	Barneveldse balletjes *DIEPVRIES*
5,0 kg	180 dagen
Gebraden balletjes van kipgehakt met licht pittige kruiden en specerijen. A voor C bestellen + min. 40 dozen.	



GEBRADEN SPECIALITEITEN

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

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT
600241	Limousin gehaktballen 125 gram per 12
1,5 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballen van gekruid Limousin rundergehakt.	
600101	Oma's gehaktballen 125 gram per 12
1,5 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballen van varkensvlees, volgens Oma's familierecept.	
600718	Kipgehaktballen 125 gram per 50 DV *DIEPVRIES*
6,25 kg	180 dagen
Gebraden gehaktballen van kippendij. A voor C bestellen + min. 40 dozen.	
600100	Oma's gehaktballen 125 gram per 50 DV *DIEPVRIES*
6,25 kg	180 dagen
Gebraden gehaktballen van varkensvlees, volgens Oma's familierecept. A voor C bestellen + min. 40 dozen.	
660103	Indische spareribs (gesausd)
± 2,0 kg	14 dagen
Gemarineerde en gebraden spareribs van varkensvlees, afgelakt met een Indische saus.	
660101	Chinese spareribs (gesausd)
± 2,0 kg	14 dagen
Gemarineerde en gebraden spareribs van varkensvlees, afgelakt met een zoete Chinese saus.	
660100	Spareribs (naturel) *DIEPVRIES*
5,0 kg	180 dagen
Gemarineerde en gebraden spareribs van varkensvlees, zonder saus. A voor C bestellen + min. 40 dozen.	

AMBACHTELIJKE VLEESWAREN

Vakmanschap waarborgt de ambachtelijke kwaliteit van ons vleeswarenassortiment. Veel geduld, voldoende aandacht en de juiste bereiding zorgen voor een verbluffend resultaat: boterzacht, smaakvol gekruide vleeswaren.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING
INHOUD	THT
501500	Gebraden fricandeau
± 1,2 kg	10 dagen
Gebraden lendespierstuk van het varken, licht gekruid, langzaam gegaard met licht rosé kleur.	
501300	Roasted Porc Rib
± 2,5 kg	21 dagen
Ovengebakken varkensmiddel en buik met zwoerd afgebakken, mals, sappig vleeswaar met krokant laagje.	
500500	Gekookte natuurham met zwoerd
± 4,8 kg	21 dagen
In bouillon gekookte achterham met zwoerd, zonder peeseind en met fosfaatarme pekel gepekeld.	
500501	Gekookte natuurham zonder zwoerd
± 4,8 kg	21 dagen
In bouillon gekookte achterham, zonder peeseind en zwoerd en met fosfaatarme pekel gepekeld.	
500600	Brusselse beenham zonder zwoerd
± 4,8 kg	21 dagen
Gekookte en gerookte achterham zonder peeseind, met fosfaatarme pekel gepekeld en afgerookt met aromatische kruiden.	
500702	Ovengebakken honingham
± 2,4 kg	21 dagen
Ovengebakken coburger ham zonder peeseind, met fosfaatarme pekel gepekeld en ingewreven met honingmarinade.	

AMBACHTELIJKE ROOKWORST			
Deze ambachtelijke rookworst is door een Meester Worstmaker ontwikkeld en heeft een speciaal kruidenrecept dat al jaren goud wint tijdens de Internationale Slavakto Vakwedstrijden. Uitermate trots zijn wij voor de erkenenis van uitstekende kwaliteit op gebied van snijvlak, kleur, structuur, geur en smaak.			
CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
531000	Rookworst fijn 250 gram per 8	8 stuks	21 dagen
Ambachtelijke, rookworst van Keurmerk Duurzaam varkensvlees, in een natuurdarm, afgerookt op beukenhoutsnippers.			



De Indische

Authentieke smaken sinds 1985



Waarom De Indische?

- Optimale smaakbeleving door gebruik van (familie)recepturen van familie Ho
- Door origine in het restaurantwezen geschikte adviseur voor foodservice en horeca
- Eerlijke producten van (waar mogelijk) lokale leveranciers
- Verlengde THT door gebruik van gespecialiseerde techniek
- Verzorging van culinaire invulling van evenementen (100-1.000pax)
via zuster-onderneming Multi Catering
- FSSC 22000 gecertificeerd op het gebied van kwaliteitsborging en voedselveiligheid

Unieke gerechten uit de Oosterse keuken

Sinds 1985 is De Indische toonaangevend in het Oosterse segment van convenience foodproductie. In de Oosterse keuken wordt gewerkt met een breed scala aan kruiden en specerijen voor unieke gerechten met een authentieke kleur, geur en smaak. Naast het bereiden van de bekende Indische, Chinese en andere Oosterse specialiteiten is het assortiment inmiddels uitgebreid met gerechten uit meer dan 12 landen.

Authentieke bumbu's

Een bumbu is een Indonesisch kruidenmengsel dat gebruikt wordt om bv. vlees mee te marineren of om gerechten mee op smaak te brengen. Van oorsprong is de basis altijd gelijk maar de samenstellingen verschillen zodat ieder gerecht zich onderscheidt van het andere.

Traditioneel worden verschillende specerijen, ui, knoflook, pepers, rawit, gember, pinda's en kemirnoten gemalen in een vijzel. Onze producten bevatten kwalitatief hoogwaardige ingrediënten die zorgvuldig zijn samengesteld en ingekocht, want versheid en rijpheid van grondstoffen is van groot belang voor de smaak en houdbaarheid. Door olie toe te voegen komt de bumbu onder een laagje olie te staan, wat zorgt voor een optimale smaakoverdracht en je overblijft met een houdbare bumbu-pasta.

Diverse kooktechnieken als blancheren, grillen, bakken en braden worden gebruikt in de Oosterse keuken. De bereidingswijzen worden met zorg gekozen per ingrediënt, want ook die zijn bepalend voor textuur en smaak van de bumbu. Ingrediënten als sereh, laos, djeruk purut worden van oudsher heel toegevoegd en bij opdienen van de gerechten, of in ons geval bij portioneren, verwijderd.

Het assortiment van De Indische biedt vele mogelijkheden voor verrassende gerechten en maaltijdcomponenten. Heb je interesse in de producten of wil je meer weten over het assortiment? Neem gerust contact met ons op om samen de mogelijkheden te bespreken.



OOSTERS
BASIS

Gerechten uit de Indonesische, Thaise en Chinese keuken -
Veelzijdig, kleurrijk en smaakvol.

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Bami goreng Chinees	2,0 kg	21 dagen
Brede stengelmie met ham, ei, groenten en kruiden.		
Bami goreng Chinees	1,0 kg	21 dagen
Brede stengelmie met ham, ei, groenten en kruiden.		
Bami goreng compleet (kip)	2,0 kg	21 dagen
Gebakken mie met kip, groenten en diverse kruiden.		
Bami goreng VEGA	2,0 kg	21 dagen
Gebakken mie met groenten en diverse kruiden.		
Tjauw min VEGA	2,0 kg	21 dagen
Traditionele Surinaamse eiermie met diverse verse groenten en kruiden.		
Eiernoodles VEGA	2,0 kg	21 dagen
Licht gekruide mie op basis van ei.		
Mihun goreng	2,0 kg	21 dagen
Gebakken rijstvermicelli met ei, groenten en kruiden.		
Nasi goreng Chinees	2,0 kg	21 dagen
Gebakken rijst met ei, prei en ham.		
Nasi goreng Chinees	1,0 kg	21 dagen
Gebakken rijst met ei, prei en ham.		
Nasi goreng VEGA	2,0 kg	21 dagen
Gebakken rijst met groenten en diverse kruiden.		
Nasi goreng compleet (kip)	2,0 kg	21 dagen
Gebakken rijst rood van kleur met kip, groenten en diverse kruiden.		
Nasi goreng Indisch	2,0 kg	21 dagen
Gebakken rijst met vlees en groenten.		
Nasi kuning	2,0 kg	21 dagen
In kokosmelk gekookte rijst met kunjit, geel van kleur.		
Pandan rijst VEGA	2,0 kg	21 dagen
Gekookte, heerlijk geurende witte rijst.		
Basmati rijst VEGA	2,0 kg	21 dagen
Gekookte basmati rijst.		



OOSTERS
RUND- EN VARKENSVLEES GERECHTEN

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Daging rendang	2,0 kg	28 dagen
Rundvlees in een specifieke Sumatraanse saus met kokos.		
Daging rendang	1,0 kg	28 dagen
Rundvlees in een specifieke Sumatraanse saus met kokos.		
Daging malakka	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in een pittige pindasaus.		
Daging rudjak	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in een pittige saus met ui en lombok.		
Daging smoor	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in een milde ketjapsaus met nootmuskaat.		
Babi ketjap 2	,0 kg	28 dagen
Stukjes varkensvlees in een zoete, kruidige ketjapsaus.		
Babi pangang Chinees	2,0 kg	28 dagen
Reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus met ananas.		
Babi pangang Chinees	1,0 kg	28 dagen
Reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus met ananas.		
Babi pangang Indisch	2,0 kg	28 dagen
Reepjes gemarineerd varkensvlees in een kruidige saus.		
Baliballetjes	2,0 kg	28 dagen
Rundergehaktballetjes in een pittige Balinese saus.		
Ketjapballetjes	2,0 kg	28 dagen
Rundergehaktballetjes in een ketjapsaus met atjar.		
Satéballetjes	2,0 kg	28 dagen
Rundergehaktballetjes in een Oriëntaalse pindasaus.		

OOSTERS
KIP GERECHTEN

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Ayam Bali	2,0 kg	28 dagen
Stukjes kippendijenvlees in een vlammeende Balinese saus.		
Ayam besengek	2,0 kg	28 dagen
Stukjes kippendijenvlees in een milde, kruidige kerriesaus.		
Ayam ketjap	2,0 kg	28 dagen
Verse kip-filethaasjes in een zoete ketjapsaus.		
Ayam kerry	2,0 kg	28 dagen
Verse kip-filethaasjes in een milde kerriesaus.		
Ayam pedis	2,0 kg	28 dagen
Verse kip-filethaasjes in een vlammeende sambal saus.		
Ayam sateh	2,0 kg	28 dagen
Stukjes gemarineerde kipfilet in een Oriëntaalse pindasaus.		
Ayam sateh	1,0 kg	28 dagen
Stukjes gemarineerde kipfilet in een Oriëntaalse pindasaus.		
Kaeng kariï kai	2,0 kg	28 dagen
Verse kip-filethaasjes met aardappel in een pittige Thaise currysaus.		
Kip sukiyaki	2,0 kg	28 dagen
Gebakken kipfilethaasjes met groenten in een Japanse ketjapsaus.		
Koeloeyuk	2,0 kg	28 dagen
Gefrituurde kipfilethaasjes in een Chinese zoetzure saus met ananas.		
Chicken tika massala	2,0 kg	28 dagen
Kruidige Indiase curry met kippendijenvlees, garam masala en specerijen.		
Kip-pangangballetjes	2,0 kg	28 dagen
Kipgehaktballetjes in een zoetzure saus.		
Kip-satéballetjes	2,0 kg	28 dagen
Kipgehaktballetjes in een Oriëntaalse pindasaus.		



OOSTERS
GROENTEN GERECHTEN

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Yellow Thai tofu curry	2,0 kg	8 dagen
Gebakken tofublokjes in een Thaise gele currysaus.		
Sambal goreng boncis	2,0 kg	28 dagen
Sperzieboontjes in een vlammeende saus met reepjes rode paprika.		
Sayur lodeh VEGA	2,0 kg	28 dagen
Mix van groenten gekookt in kokosmelk.		
Tjap tjoy	2,0 kg	28 dagen
Mix van groenten met bamboescheuten in gebonden bouillon.		
Sabsie masala	2,0 kg	28 dagen
Mix van groenten en aardappel in een traditionele Indiase currysaus.		
Chili masala VEGA	2,0 kg	28 dagen
Gemengde groenten in een authentieke masala curry saus.		

OOSTERS
OVERIGE GERECHTEN

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Foe yong hai	2,0 kg	28 dagen
Roergebakken ei en groenten in een zoete Chinese tomatensaus.		
Foe yong hai krab (pangxie)	2,0 kg	28 dagen
Roergebakken ei met groenten en krabchunks in een zoete Chinese tomatensaus.		
Sambal goreng telur	2,0 kg	28 dagen
Gekookte eieren in een pittige sambal-kokossaus.		
Ikan Bali	2,0 kg	28 dagen
Stukjes gefrituurde pangasiusfilet in een pittige Balinese saus.		
Ikan smoor djawa	2,0 kg	28 dagen
Makreelfilet in een pittige, doch frisse ketjapsaus.		
Spicy Thai cream fish	2,0 kg	2 dagen
Pangasiusfilet in een groene curry kokossaus.		

OOSTERS
GARNITUREN

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Atjar tjampur	1,0 kg	28 dagen
Rauwkostsalade in zoetzuur.		
Krupuk udang 10 x 100 gram	1,0 kg	180 dagen
Gefrituurde garnalen borrel crackers.		
Krupuk udang 10 x 100 gram	0,5 kg	180 dagen
Gefrituurde garnalen borrel crackers.		
Sambal goreng kentang	1,0 kg	28 dagen
Paprika frietjes met nootjes (licht pikant).		
Sambal badjak	1,0 kg	28 dagen
Gebakken sambal met ui.		
Serundeng	1,0 kg	28 dagen
Geroosterde kokos met pinda's.		



OOSTERS
SAUZEN

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Satésaus	1,0 kg	28 dagen
Heerlijke kant-en-klare Oriëntaalse pindasaus.		

MEDITERRANE

Gerechten en sauzen uit de Spaanse en Italiaanse keuken – Zonnig en puur.

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Canneloni met spinazie en ricotta	2,0 kg	28 dagen
Pastarolletjes gevuld met spinazie en ricottakaas in een tomatensaus met verse basilicum.		
Italiaanse rundvleeschotel	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in een saus van tomaat, jus, rode ui en verse basilicum.		
Lasagne bolognese	2,0 kg	28 dagen
Traditionele laagjes pasta van deeg, kaas, bolognese- en bechamelsaus.		
Lasagne	2,0 kg	28 dagen
Laagjes pasta met een kaas- bechamel-saus, paprika, sperziebonen, maïs, champignons en wortel.		
Macaroni bolognese	2,0 kg	28 dagen
Macaroni elleboogjes in een kruidige Italiaanse bolognesesaus.		

Paëlla	2,0 kg	21 dagen
Traditioneel Spaans gerecht met saffraanrijst, kip, groenten en verschillende soorten vis.		
Pollo á la Valencia	2,0 kg	28 dagen
Mediterraans kipgerecht met paprika, aubergine, courgette en olijven.		
Provençaalse visschotel	2,0 kg	28 dagen
Visschotel met pangasiusfilet, mosselen, garnalen, paprika, wortel en ui in een roomsaus met provençaalse kruiden.		
Spaghetti bolognese	2,0 kg	28 dagen
Spaghetti in een traditionele Italiaanse bolognesesaus.		
Tortellini met ricotta	2,0 kg	28 dagen
Gevulde pasta met ricottakaas en spinazie in een tomatensaus.		
Bolognesesaus	1,0 lt	28 dagen
Bolognesesaus.		



SURINAAMS

Gerechten uit de smaakvolle Javaanse keuken – Geurig en spannend.

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Aardappel masala	2,0 kg	7 dagen
Gekookte aardappelen met masala kruiden, tomaat en madame Jeanette.		
Javaanse kip masala	2,0 kg	28 dagen
Op Surinaamse wijze gebraden kip met kentjoer en laos.		
Kerrie ei	2,0 kg	7 dagen
Gekookte eieren in een nandan kerriesaus.		
Surinaams rundvlees	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in ketjapsaus.		
Kouseband	1,0 kg	8 dagen
Gebakken kouseband met knoflook en uitjes.		
Roti vellen	50 stuks	180 dagen
Surinaamse pannenkoek met o.a gele spliterwten.		
Roti vellen	5 stuks	180 dagen
Surinaamse pannenkoek met o.a gele spliterwten.		



HOLLANDS

Stamppotten en andere eenpansgerechten – Traditioneel Hollandse specialiteiten.

PRODUCTOMSCHRIJVING		
INHOUD	THT	
Aardappelpuree VEGA 		
2,0 kg	28 dagen	
Puree op basis van verse aardappel, roomboter en melk.		
Boerenkool stamppot VEGA 		
2,0 kg	28 dagen	
Eenpansgerecht op basis van verse aardappel en boerenkool.		
Hutspot VEGA 		
2,0 kg	28 dagen	
Eenpansgerecht op basis van verse aardappel, winterpeen en ui.		
Jachtschotel		
2,0 kg	28 dagen	
Gestoofd rundvlees met ui, appel en rozijnen in een gebonden vleesjus.		
Kip-kerrieschotel		
2,0 kg	28 dagen	
Kipfilet met appel, abrikoos, rozijnen en ananas in een kerriesaus met kokosmelk.		
Runderhachee		
2,0 kg	28 dagen	
Gestoofd rundvlees in vleesjus met ui, kruidnagel en laurier.		
Zuurkool stamppot VEGA 		
2,0 kg	28 dagen	
Eenpansgerecht op basis van verse aardappel en wijnzuurkool.		

OVERIGE KEUKENS

Gerechten uit overige landen van de wereld – Complex en divers van de wereld.

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Boeuf bourguignon	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in rode wijnsaus met zilveruitjes.		
Boeuf stroganoff	2,0 kg	28 dagen
Gestoofd rundvlees in paprikasaus met wodka.		
Chili con carne	2,0 kg	28 dagen
Mexicaanse bonenschotel met rundergehakt.		
Hongaarse goulash	2,0 kg	28 dagen
Op Hongaarse wijze gestoofd rundvlees.		



SALADES

Rijk gevulde salades uit diverse keukens – Rijk van smaak op brood, toast of borrelplank

PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
Eiersalade VEGA	1,0 kg	14 dagen
Salade van ei en mayonaise met een snufje kerrie.		
Ei-truffel salade VEGA	1,0 kg	14 dagen
Salade van ei en mayonaise met truffel.		
Italiaanse tonijnsalade	1,0 kg	14 dagen
Salade van rode en groene paprika, kappertjes en zongedroogde tomaten.		
Kip-kerriesalade	1,0 kg	14 dagen
Kipfilet met ananas en appel in een kerriemayonaise.		
Salade met krab	1,0 kg	14 dagen
Surimi met krab en ei in een cocktailsaus met sherry en cognac.		
Surinaamse eiersalade VEGA	1,0 kg	14 dagen
Pittige salade van ei en mayonaise op Surinaamse wijze.		
Tonijnsalade naturel	1,0 kg	14 dagen
Rijk gevulde salade met 60% tonijn.		
Zalmsalade	1,0 kg	14 dagen
Rijk gevulde salade met 40% zalm.		



KROKETTEN

Assortiment Aziatische bittergarnituur – Voor de kleine en grote trek.

PRODUCTOMSCHRIJVING		
INHOUD	THT	
Kroket rendang VEGA 	30 gram *DIEPVRIES*	
32 stuks	180 dagen	
Gepaneerd met panko-broodkruim en vulling van vegetarische Indische Rendang.		
Kroket rendang 30 gram *DIEPVRIES*		
32 stuks	180 dagen	
Gepaneerd met panko-broodkruim en vulling van Indische Rendang (rundvlees).		
Kroket kerrie masala VEGA 	30 gram *DIEPVRIES*	
32 stuks	180 dagen	
Gepaneerd met panko-broodkruim en vulling van Surinaamse kerrie masala met o.a. aardappel en waterkastanje (vegetarisch).		
Kroket rendang 70 gram *DIEPVRIES*		
14 stuks	180 dagen	
Gepaneerd met panko-broodkruim en vulling van Indische Rendang (rundvlees).		



TOPPINGS

Assortiment Aziatische toppings – Verrassend variatie voor ieder moment.

PRODUCTOMSCHRIJVING		
INHOUD	THT	
Sweet chili chicken - topping *DIEPVRIES*		
1,0 kg	180 dagen *2dg besteltijd*	
Combinatie van stukjes gebraden en 'pulled' kip in een zoete en lichtpittige saus met stukjes paprika.		
Beef rendang - topping *DIEPVRIES*		
1,0 kg	180 dagen *2dg besteltijd*	
Gebaseerd op het authentieke rundvleesgerecht Daging Rendang. Op smaak gebracht met diverse specerijen en sereh.		
Green curry - topping VEGA  *DIEPVRIES*		
1,0 kg	180 dagen *2dg besteltijd*	
Rijk gevulde lichtpittige groene curry met verschillende groenten en tempeh.		

DESSERTS

Zoetwaren uit de Indonesische keuken – naar oud familie recept.

PRODUCTOMSCHRIJVING		
INHOUD	THT	
Spekkoek bruin 4 x 600 gram VEGA 		
4 stuks	28 dagen	
Traditionele Indonesische laagjes cake, bruin van kleur.		
Spekkoek pandan 4 x 600 gram VEGA 		
4 stuks	28 dagen	
Traditionele Indonesische laagjes cake, groen van kleur.		



Sweet chili chicken rijst



Pasta met kip roomsaus



Groente curry noodles



Rendang noodles



Thaise rode curry met kip



Nasi Goreng



Hutspot



Macaroni groenten

PS IN FOODSERVICE

De productinformatie van het complete assortiment in deze assortimentskrant, van ingrediënten en allergenen tot keurmerken en recepten, zijn te vinden in ons Foodbook op foodbook.psinfoodservice.com



De Indische

Authentieke smaken sinds 1985

Bezoek onze website voor meer informatie over het bedrijf, de producten en verdere maatwerk mogelijkheden.

DE KROES

Purmerweg 7
1311 XE Almere
T 036 - 539 73 10
F 036 - 539 73 11
E info@dekroes.nl
www.dekroes.nl

DE INDISCHE

Luzernestraat 55
2153 GM Nieuw-Vennep
T 0252 - 62 77 88
F 0252 - 62 18 18
E info@indische.nl
www.indische.nl

