



*De lekkerste
specialiteiten
voor u
gemaakt*

Vleeswaren

Maaltijden

Vleessnacks



WINTERASSORTIMENT 2017 / 2018

INHOUD

Hollandse specialiteiten 'compleet'	5
Hollandse specialiteiten 'met spek'	5
Hollandse specialiteiten 'zonder vlees'	7
Hollandse specialiteiten	9
Verse soepen	9
Ambachtelijke rookworsten	11
Seizoensspecialiteiten (verkrijgbaar van week 38-52)	12
Mediterrane specialiteiten	15
Bent u al klaar voor de feestdagen?	16
Oosterse specialiteiten	19
Ovengebakken schotels	21
Vlees in saus gerechten	23
Specialiteiten 'zonder vlees'	25
Zetmeelcomponenten	26
Gebraden vleessnacks & specialiteiten	29
Samen blijven ontwikkelen, met u!	30
Een kijkje in de worstmakerij van De Kroes	31
Gebraden gehaktballen	33
Pulled meat	33
Gebraden spareribs	34
Gebraden vlees met jus	34
Gebraden & gegrilde vleeswaren	37
Grillworsten	37
Ham specialiteiten	39
Ambachtelijk saucijenassortiment	39

VOORWOORD

Met het oog op de naderende herfst en het komende winterseizoen, hebben wij net als voorgaande jaren, een full-color wintermagazine voor u samengesteld. In dit assortimentsoverzicht vindt u per productgroep een overzicht met relevante gegevens en uitgebreide productomschrijvingen. In dit magazine vindt u naast ons winterassortiment ook een aantal interessante verhalen over onze producten.

Ook deze winter, hebben wij het bestaande assortiment tegen het licht gehouden en waar van toepassing producten ontwikkeld en recepturen verbeterd. Dit heeft geresulteerd in de opname van een aantal nieuwe Oosterse specialiteiten zonder vlees volgens authentiek recept bereid, namelijk:

- Perzische pompoenschotel
- Curry zoete aardappel en zwarte boontjes
- Indian curry met kikkererwten
- Bombay tikka massala
- Rode linzen Dahl

Daarnaast hebben wij een vergeten groenten schotel, een rundergoulash en een Elzasser zuurkoolschotel toegevoegd.

Wij produceren uitsluitend kwalitatief hoogwaardige maaltijden, vleeswaren en gebraden snacks en hechten veel waarde aan verse en duurzaam geproduceerde grondstoffen. Onze producten bereiden we dagvers met natuurlijke, verse ingredienten.

Onze missie is daardoor ook niet voor niets:
'Meer mensen voorzien van gezondere voeding'.
Dit bereiken we onder andere door:

- Dagvers te koken met verse grondstoffen van lokale telers;
- Bewust om te gaan met het gebruik van vet, suiker en zout;
- Alle ingredienten specifiek en bewust te kiezen en daarna optimaal te bereiden.

Voor meer informatie over ons bedrijf en onze producten, verwijst ik u tenslotte graag naar onze website: www.dekroes.nl.

Wij hopen u te kunnen inspireren en wensen u een creatieve en goede winter!

Peter de Vos
Directeur





Wij combineren 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 houden het echte ambacht in ere.

HOLLANDSE SPECIALITEITEN 'COMPLEET'

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100101	Rauwe andijviestamppot met spek Klassieke stamppot van verse andijvie, gekookte kruimige aardappelen en mager rookspek. Lekkere frisse, knapperige stamppot. Goed te combineren met een speklapje of een gebraden gehaktbal.	2,5 kg	10 dagen
100602	Hutspot met rundvlees 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.	2,5 kg	14 dagen
100500	Hete bliksem met appel en spek Ambachtelijke stamppot van gekookte kruimige aardappels en mager rookspek waaraan zoete en zure appel zijn toegevoegd. De combinatie van zoet en zuur geeft deze stamppot zijn kenmerkende specifieke smaak.	2,5 kg	14 dagen

HOLLANDSE SPECIALITEITEN 'MET SPEK'

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100100	Andijviestamppot met spekjes Stamppot van kruimige gekookte aardappels, gesneden andijvie en stukjes spek. Op smaak gebracht met een scheutje volle melk, witte peper en een snufje zout.	2,5 kg	14 dagen
100300	Boerenkoolstamppot met spek Stamppot van kruimige gekookte aardappel, gesneden boerenkool en stukjes spek, op smaak gebracht met een scheutje volle melk, witte peper en een snufje zeezout.	2,5 kg	14 dagen
100600	Hutspot met spek Volgens oud-Hollands receptuur bereide stamppot met kruimige aardappelen, ui en wortel uit de Flevopolder en mager rookspek.	2,5 kg	14 dagen
101700	Zuurkoolstamppot met spek Zuurkool uit het vat met gekookte aardappelen en stukjes rookspek. Toevoeging van melk en boter houdt de stamppot lekker smeuïg.	2,5 kg	14 dagen



Wij hechten veel waarde aan gezonde, verse en duurzaam verkregen grondstoffen. Voor onze maaltijden betrekken wij onze verse grondstoffen waar mogelijk rechtstreeks bij lokale telers en bereiden deze volgens eigen recepturen. Dit betekent o.a. dat wij onze aardappels, wortels en uien direct bij de telers uit de Flevopolder halen.

HOLLANDSE SPECIALITEITEN 'ZONDER VLEES'

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100140	Andijviestamppot zonder vlees Gemaakt van Hollandse andijvie, kruimige aardappelen, melk, boter en een snufje zeezout en peper.	2,5 kg	14 dagen
100340	Boerenkoolstamppot zonder vlees Verse stamppot met gesneden boerenkool en gekookte kruimige aardappelen van het land. Gestampt met melk, peper en zeezout.	2,5 kg	14 dagen
100540	Hete bliksem zonder vlees De combinatie van stukjes zoete en zure appel met kruimige aardappel geeft deze stamppot zijn specifieke smaak.	2,5 kg	14 dagen
100640	Hutspot zonder vlees 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.	2,5 kg	14 dagen
101740	Zuurkoolstamppot zonder vlees 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.	2,5 kg	14 dagen
102900	Winter stamppot van vijf groentes zonder vlees *aangepaste receptuur* De succes stamppot van winter 2016 in een nieuwe samenstelling van groenten zoals zoete aardappel, broccoli, snijboontjes, wortel en knolselderij gestampt met kruimige aardappels. Een scheutje melk, snufje zeezout, nootmuskaat en witte peper maken het gerecht compleet.	2,5 kg	14 dagen



De vraag vanuit consumenten naar gezonde en duurzame voeding is al jaren stijgende. Wij sluiten daar met onze missie naadloos op aan en onderscheiden ons met producten die dagvers en met natuurlijke en verse ingrediënten worden geproduceerd.

HOLLANDSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
104000	Vergeten groentenschotel	2,5 kg	10 dagen
NIEUW	Samengestelde schotel van gele wortel, knolselderij, pastinaak, winterpeen en sugarsnaps aangemaakt met het zoetzure van piccalilly, snufje nootmuskaat en witte peper. Dit geheel word losjes gemengd met Flevopolder aardappelblokjes.		
100901	Prei balletjes schotel	2,5 kg	10 dagen
	Gekookte krieltjes en gesneden prei van Hollandse bodem met kleine gehaktballetjes in een romige kaassaus. Een echte Kroes klassieker!		
110001	Braadjus	1,0 liter	10 dagen
	Krachtige gebonden jus met stukjes tomaat, paprika en kerrie.		

VERSE SOEPEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
115101	Erwtensoep met rookworst	1,0 liter	10 dagen
	Dikke winterse maaltijdsoep volgens grootmoeders recept bereid met spliterwten, wortel, knolselderij, prei, stukjes spek en plakjes ambachtelijke rookworst uit eigen worstmakerij.		



Onze ambachtelijke rookworsten worden met de hand gemaakt en op beukenhoutsnippers afgerookt. Onze slagersrookworsten vallen bij vakwedstrijden regelmatig in de prijzen en zijn vaak met GOUD bekroond.

AMBACHTELIJKE ROOKWORSTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
531000	Rookworst fijn 250 gram 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.	8 stuks	21 dagen
531010	Rookworst fijn 100 gram Onze ambachtelijk gemaakte slagersrookworst met het Keurmerk Duurzaam varkensvlees in een klein formaat.	8 stuks	21 dagen
531003	Rookworst grof 250 gram Grove varkensrookworst van Keurmerk Duurzaam varkensvlees, in een natuurdarm gestopt. De rookworsten worden op beukenhoutsnippers afgerookt in een rookkast.	8 stuks	21 dagen
531400	Runderrookworsten 250 gram 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.	8 stuks	21 dagen
531400	Kiprookworst 225 gram NIEUW Ambachtelijke fijne rookworst van duurzame soort kipdij en fijne kruiden zoals foelie, nootmuskaat en gember. Na het drogen wordt de rookworst op beukenhouten snippers afgerookt om de specifieke rooksmaak en geur aan het product te geven	8 stuks	21 dagen

SEIZOENSSPECIALITEITEN (verkrijgbaar van week 38-52)

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105380	Wildpeper Mix van onder andere zacht gegaarde ree en hert (totaal 40%) met paddenstoelen, knolselderij, zilveruitjes en wildkruiden met een zoete tint van cranberries.	1,0 kg	10 dagen
105301	Hazenpeper Zacht gegaard hazenvlees (40%) in een kruidige wildsaus met grove stukjes wortel, zilveruitjes, rookspek, rode wijn, cranberry en speculaaskruiden.	1,0 kg	10 dagen
162702	Stoofpeertjes Peertjes in partjes, gestoofd in eigen vocht met rode wijn, suiker en kaneel.	2,0 kg	10 dagen
167600	Spruitjes met uitjes en spekjes Kort gekookte middelgrote spruitjes met gesauteerde uitjes en uitgebakken spekjes. Ouderwets lekker!	2,0 kg	10 dagen
120005	Tutti Frutti rode wijn en kaneel 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.	2,0 kg	10 dagen
161780	Rode kool met appeltjes Verse gesmoorde rode kool uit de polder met stukjes appel, rode wijn, kaneel, speculaaskruiden en cranberries.	2,0 kg	10 dagen
101637	Witlofstruikjes met ham en kaas per 10 Gekookte witlofstruikjes ingerold in een plakje ambachtelijke natuurham, ingesmeerd met een bechamelsaus, bestrooid met kaas en daarna licht gegratineerd in de oven.	10 stuks	7 dagen

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.





*Voor de bereiding van onze Mediterrane specialiteiten
kopen wij onze pasta's rechtstreeks bij producenten in Italië.
De authentieke recepturen worden 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.

MEDITERRANE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
302600	Macaroni met rundvlees Gekookte elleboogjesmacaroni met vers gesneden groenten zoals prei, wortel, ui, kool en paprika, in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en geruld rundergehakt.	2,5 kg	10 dagen
301400	Spaghetti bolognese 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. Basilicum en oregano geven de mooie Italiaanse smaken mee.	2,5 kg	10 dagen
300608	Macaroni met kip Elleboogjespasta gekookt in water met een snufje zout, waaraan de tomatensaus met stukjes kip, prei, paprika, tomaat, kool, wortel en ui wordt toegevoegd.	2,5 kg	10 dagen
301406	Spaghetti met kip NIEUW Italiaanse spaghetti schotel met malse stukjes kipdij filet in een tomatensaus met verse groentes zoals paprika, prei, wortel en courgette. De saus is op smaak gebracht met typische Italiaanse kruiden zoals basilicum, oregano en snufje zeezout.	2,5 kg	10 dagen
301000	Penne All'Arrabiatta Klassieke Italiaanse specialiteit van penne pasta in een pittige saus van pommodori tomaten met paprika, ui, courgette, knoflook, basilicum, peterselie, groene olijven (zonder pit) en stukjes gekruide kippendij.	2,5 kg	10 dagen
301008	Penne kip stroganoff Penne pasta in een krachtige stroganoffsaus met uisnippers, rode, groene en gele paprika, tomaat, knoflook, bieslook, peterselie en stukjes malse kip.	2,5 kg	10 dagen
301200	Provençaalse pastaschotel Frans streekgerecht met gekookte pastastrikjes, gekruide mini gehaktballetjes, wortel, doperwten, prei en paprika in een saus met knoflook, rode wijn en tomaat. Toevoegingen van specerijen en typische Provençaalse kruiden als basilicum en rozemarijn geven het product zijn karakteristieke smaak.	2,5 kg	10 dagen
202003	Paella met kip en zeevruchten Wij garen de rijst zacht in de bouillon waarbij we de specifieke paellakruiden de laatste 10 minuten laten meetrokken om de maximale smaak te geven. Vervolgens voegen we veel groente en kip toe en garneren we de paella met de zeevruchten zoals mosselen, inktvis en garnalen.	2,5 kg	10 dagen

BENT U AL KLAAR VOOR DE FEESTDAGEN? WEET U AL WAT U MET KERST GAAT ETEN?

Eindejaarspecialiteiten

Feestdagen zoals Sinterklaas en kerstmis zijn tradities die er in de decembermaand jaarlijks voor zorgen dat we bij elkaar zijn. Belangrijk onderdeel hiervan is ook het samen eten. In menig gezin wordt er vele uren besteedt aan de voorbereidingen van het diner.

Tijd is in ons leven een belangrijke factor. Met ons uitgebreide assortiment typische wintergarnituren kunnen wij u maximaal ontzorgen.

De Kroes heeft een uitgebreid assortiment met onder andere wildspecialiteiten, aardappel-gerechten en groentecomponenten ontwikkeld. Met deze losse componenten kunt u eenvoudig uw diner samenstellen waardoor u tijd heeft om te genieten van het samenzijn.

Wat dacht u bijvoorbeeld van een hazenpeper, gestoomde spruitjes een heerlijke gratin van aardappel? Voor al onze specialiteiten geldt:

- Dagverse bereidt met verse ingredienten
- Bewust omgaan met het gebruik van vet, suiker en zout
- Optimale bereiding van de specifieke grondstoffen voor behoud van smaak, kleur, structuur en voedingswaarden!

Het resultaat: (h)eerlijke specialiteiten, eenvoudig te verwarmen en te eenvoudig te combineren tot een diner zoals u dat wilt.





De Oosterse specialiteiten zijn samengesteld met verse groenten. De verschillende componenten worden voor een juiste bereiding afzonderlijk en in de juiste volgorde in een grote wok bereid.

De smaakvolle, rijkge vulde vlees in sausspecialiteiten zijn uitstekend te combineren met bijvoorbeeld de bami-en nasi goreng varianten.

OOSTERSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
200800	Nasi Goreng met kip en ei <i>*aangepaste receptuur*</i> 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.	2,5 kg	10 dagen
200200	Bami Goreng met kip en ei <i>*aangepaste receptuur*</i> 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.	2,5 kg	10 dagen
200840	Nasi Goreng zonder vlees 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.	2,5 kg	10 dagen
200240	Bami Goreng zonder vlees 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.	2,5 kg	10 dagen
207100	Indische kip Stukjes gekruide en geroosterde kip in een dikke zoete, licht pittige ketjapsaus met kokos, ui, knoflook, citroenblad en een snufje komijn en Laos.	2,0 kg	10 dagen
200100	Babi pangang Zacht gegaarde en geroosterde reepjes varkensvlees gecombineerd met het fris zure van de pangangsaus en de atjar tjampur.	2,0 kg	10 dagen
200150	Babi ketjap <i>*aangepaste receptuur*</i> Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, paprika, gember, knoflook, sambal, komijn en Laos.	2,0 kg	10 dagen
200500	Kip in satésaus Gebakken kippendijvlees in een smakelijke satésaus van gemalen pinda's, suiker, ketjap, knoflook en gember.	2,0 kg	10 dagen
207900	Rendang Op lage temperatuur gesmoord rundvlees met kenmerkende smaakmakers uit het Oosten zoals sambal, knoflook, santen (kokosrasp), gember, sereh en Laos.	2,0 kg	10 dagen



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

OOSTERSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
601902	Gebraden gehaktballetjes met ketjapsaus	2,0 kg	21 dagen
	Gebraden gehaktballetjes (varkensvlees) in een ketjapsaus met kokos, ui en knoflook.		
200901	Sambal boontjes	2,0 kg	10 dagen
	Beetgare boontjes aangemaakt met pittige pindasaus, knoflook en kokos.		

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.		
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.		
102600	Kip kerrieschotel met prei	3,0 kg	10 dagen
	Ovenschotel met de bekende combinatie van kip en kerrie. Stukjes malse kruidige kipfilet met aardappelblokjes en prei bereid. Aangevuld in een schaal en bestrooid met kaas, reepjes gesneden ananas en plakken tomaat waarna deze in de oven wordt gegratineerd.		
303300	Caprese ovensschotel met beenham, mozzarella en tomaat	3,0 kg	10 dagen
	Zomer ovenschotel waarbij pasta in licht romige tomaatsaus als basis dient. De schotel wordt aangevuld met reepjes beenham, courgette, paprika en tomaatblokjes. Vervolgens licht afgebakken met mozzarella, zon gedroogde tomaatjes en pittige pesto.		



Combineer de heerlijk malse stukjes gebraden vlees of kip in een smakelijk saus met bijvoorbeeld witter rijst, nasi of verse aardappelpuree en stel zelf uw maaltijd samen.

OVENGEBAKKEN SCHOTELS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
102800	Elzasser zuurkoolschotel	3,0 kg	10 dagen
NIEUW	Klassieker uit de Elzas van zuurkool, gekookte aardappel, plakjes ambachtelijke rookworst en spek met stukjes ananas, appel en rozijnen. Afgedekt met plakjes kaas, bestrooid met gebakken spekjes en tenslotte afgebakken in de oven. <i>De ovengebakken schotel wordt uitgeleverd in een statiegeld roestvrijstalen schaal.</i>		

VLEES IN SAUS GERECHTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
205000	Chili con carne	2,0 kg	10 dagen
	Volgens traditionele Mexicaanse receptuur bereide bonenschotel. Deze chili con carne wordt bereidt met geruld gehakt, bruine bonen, gepelde tomaten, mais, gesneden ui, rode, gele en groene paprika. Gekruid met kruiden en specerijen als chilikruiden en tijmblad.		
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 *aangepaste receptuur*	2,0 kg	10 dagen
	Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, paprika, gember, knoflook, sambal, komijn en Laos.		
200500	Kip in satésaus	2,0 kg	10 dagen
	Gebakken kippendijvlees in smakelijke satésaus van gemalen pinda's, suiker, ketjap, knoflook en gember.		
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.		



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

VLEES IN SAUS GERECHTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202101	Marokkaanse Tajine met kip	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!		
207603	Kip Sukiyaki	2,0 kg	10 dagen
	Plakjes kipfilet in Oosterse saus met saké, knoflook, gember, kikkoman soja, sambal en bruine bastardsuiker. Gecombineerd met paprika, boontjes en ui.		
105205	Runderhachee	2,0 kg	10 dagen
NIEUW	Zacht gegaard runderpoulet gestoofd met ui, peper, kruidnagel, komijn en folie in krachtige jus.		
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.		

SPECIALITEITEN ‘ZONDER VLEES’

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
201340	Groente & tahoe in Thaise rode curry	2,0 kg	10 dagen
	Kruidige stoofpot van tahoe met diverse beetgare groentes zoals wortel, sperzieboon, paprika en sojaboontjes in een licht pittige rode currysous met smaken van chili, kokos, limoen, selderij en vleugje knoflook.		
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.		
120015	Perzische pompoenschotel	2,0 kg	10 dagen
NIEUW	Geroosterde pompoen met pastinaak gecombineerd met rijst, abrikoos, cranberry en koriander, verfijnde kruiding van komijn, kaneel en kurkuma.		
101786	Curry zoete aardappel en zwarte boontjes	2,0 kg	10 dagen
NIEUW	Zoete aardappel, paprika en zwarte boontjes gesmoord in een gele curry met kokos, gember, knoflook en snufje kerrie.		

SPECIALITEITEN 'ZONDER VLEES'

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
107400	Indian curry met kikkerwten	2,0 kg	10 dagen
NIEUW	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
NIEUW	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.		
107401	Rode linzen Dahl	2,0 kg	10 dagen
NIEUW	Dahl is een gerecht uit de Indiase keuken gemaakt van peulvruchten die ontvlied en gebroken zijn. De peulvruchten worden met kruiden en specerijen tot een soep of brij gekookt. De rode linzen worden zacht gekookt in een saus van tomaat, paprika, ui, knoflook, limoen, kokos en koriander.		

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.		
401905	Aardappeltaart	2,0 kg	10 dagen
	Schijfjes aardappel verrijkt met ei, oude kaas, knoflook en kookroom. Op lage temperatuur gegaard in de oven.		
208200	Witte rijst	2,0 kg	10 dagen
	Voor u gekookte witte rijst. Mooie losse korrels.		
208005	Basmatirijst	2,0 kg	10 dagen
	Gekookte basmatirijst. Mooie losse en geurige korrels.		
202100	Couscous gekruid	2,0 kg	10 dagen
	In bouillon gewelde couscous met rozijnen, paprika, doperwten en Ras el hanout kruidenmix.		



Zetmeelcomponenten: ideaal als basis voor uw gerechten of als onderdeel van een zelf samen te stellen maaltijd. Gebruik bijvoorbeeld onze verse aardappelpuree om een heerlijke stampot te bereiden.



Het gebraden snackassortiment is voorgedaard en daardoor eenvoudig en snel te verwarmen. Voeg een saus naar keuze toe en serveer deze samen met de gebraden snacks. Ideaal voor verjaardagen, feesten of voor de tv tijdens bijvoorbeeld The Voice of sportwedstrijden. Ook zeer geschikt als vleescomponent bij uw warme maaltijd.

ZETMEELCOMPONENTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
201501	Roti vellen	10 stuks	7 dagen
Authentieke met de hand gemaakte Surinaamse roti vellen gevuld met gele kikkerwten.			

GEBRADEN VLEESSNACKS & 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 beenhamkluijes per 5 stuks	± 1,25 kg	14 dagen
Gepekeld en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgebakken en daarna gemarineerd met een Indische marinadesaus.			
502301	Coppa Arrosto (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.			

SAMEN BLIJVEN ONTWIKKELEN, MET U!

Productontwikkeling bij De Kroes staat nooit stil. Wij zijn dagelijks bezig met het verbeteren, aanpassen en optimaliseren van ons assortiment zodat dit perfect blijft aansluiten op de wensen uit de markt. Daarbij is ons gedachtengoed altijd de basis van onze inspiratie: onze gezonde en duurzame voeding produceren wij met zoveel mogelijk natuurlijke grond- en hulpstoffen. Daarnaast heeft reduceren van vet, suikeren en zout in onze gerechten dagelijks aandacht binnen ons bedrijf.

U bent een belangrijke schakel in ons proces van productontwikkeling. U spreekt de consument dagelijks en weet als geen anders waar zij behoefte aan heeft als het gaat om gezonde en duurzame voeding. Deze wensen en suggesties zijn voor ons zeer waardevol: hiermee kunnen wij ons assortiment laten meebewegen op de veranderingen in de markt. En zo houdt u uw aanbod altijd aangesloten bij de wensen van uw klanten.

Nieuw in ons assortiment

Met behulp van uw suggesties hebben wij een aantal nieuwe of aan- gepaste gerechten ontwikkeld die wij opnemen in ons winterassortiment. Wat dacht u bijvoorbeeld van een vergeten groentenschotel met groenten zoals gele wortel, knolselderij pastinaak, winterpeen en sugarsnaps, gecombineerd met het zoetzure van piccalilly.

Daarnaast hebben wij in navolging van de in het zomerseizoen opgenomen Groenten & tahoe Thaise rode- en gele curry's het assortiment specialiteiten zonder vlees fors uitgebreid. Deze gerechten sluiten perfect aan bij de trend waarbij consumenten op zoek zijn naar eerlijke en smakelijke specialiteiten. Denk bijvoorbeeld aan een Perzische pompoenschotel met pastinaak, een Indian curry met kikkerwten en een Bombay Tikka massala met aardappel.

Onderscheiden door kennis delen

Met alleen het juiste product inkopen bent u nog niet succesvol in de markt. De kritische consument wil steeds vaker meer weten over de herkomst en eigenschappen van de producten die zij koopt. Voor u is dit een uitgelezen kans om uw kennis over de producten die verkoopt te delen en u zo te onderscheiden. Benadruk de unieke eigenschappen van de producten en vertel uw klanten waar de producten vandaan komen. Leg hen uit welke afwegingen er zijn gemaakt in het receptuur en hoe de producten zijn bereid. Dit wilt u ongetwijfeld ook weten voordat u een ambachtelijk product proef en koopt?

Heeft u suggesties voor ons assortiment? Laat het ons weten!



TIPJE VAN DE SLUIER: EEN KIJKJE IN DE WORSTMAKERIJ VAN DE KROES

Hoe wordt het ambachtelijk saucijzenassortiment bij De Kroes bereid?

Michiel vertelt u een aantal geheimen.

Ons assortiment ambachtelijke saucijzenspecialiteiten wordt al jaren volgens authentiek banketbakkersrecept bereid. Er komt geen machine aan te pas: het saucijzenassortiment wordt met de hand op banketbakkerswijze geproduceerd. Hierdoor krijgen de producten een pure ambachtelijke uitstraling. Wij maken uitsluitend gebruik van vers roomboterkorstdeeg. Nadat de gehaktvulling hier is ingerold worden de saucijzenstaven en -letters afgebakken. Het receptuur van de gehaktvulling is authentiek waarin wij alleen natuurlijke ingrediënten gebruiken. Met deze specialiteit onderscheidt u zich qua smaak én uitstraling!



Voor het varkensvlees van de vulling wordt uitsluitend gebruik gemaakt van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees. De basis van dit vlees is duurzaamheid, oog voor het milieu én dierenwelzijn. En dat proeft u. Wij vermelden het gebruik van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees ook op het etiket. Het saucijzenassortiment is gedurende de laatste maanden van het jaar voor u beschikbaar. Wij informeren u graag over de beschikbaarheid.

De Kroes rookt haar rookworsten op ambachtelijke wijze.

Raymond legt het u uit.

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 korstdeeg in een varkensnatuurdarm 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. Het resultaat is betoverend. Met deze rookworsten onderscheidt u zich gegarandeerd.

Aan de onderkant van de rookworst zie je een donkere stip. Dit is de 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 rookmaak en -geur. De ambachtelijke slagersrookworsten van De Kroes vallen bij vakwedstrijden regelmatig inde prijzen en zijn de afgelopen jaren door diverse vakjury's met GOUD bekroond.

In onze worstmakerij maken wij voor onze rookworsten uitsluitend gebruik van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees. Deze onafhankelijke gewaarborgde keten garandeert dat het varkensvlees met de uiterste zorg voor het milieu, het dierenwelzijn en de voedselveiligheid wordt geproduceerd en gecontroleerd. En dat proeft u.





VERBLUFFEND ZACHT EN MALS: PULLED PORK

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 De Kroes 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 gerookt op beukenhouten snippers, 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.

De pulled pork van De Kroes kunt in diverse gerechten gebruiken zoals:

- Warm stoombroodje met pulled pork, zoetzure pickels en Japanse sesamsaus;
- Arabisch flat-bread met pulled pork, ragfijn gesneden ijsbergsla, tomatensalade en knoflooksaus;
- Frisse koolsalade met pulled pork en een dressing van limoen;
- Caesar salade met lauw warme pulled pork en knoflookdressing met croutons en Parmezaanse kaas;
- Pulled pork met piri piri-saus en ovengebakken aardappeltjes.

Naast de pulled pork maakt De Kroes ook pulled chicken.

GEBRADEN GEHAKTBALLEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600241	Rundergehacktballen 125 gram per 12 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.	1,5 kg	21 dagen
600101	Oma’s gehaktballen 125 gram per 12 Varkensgehaktbal zoals alleen oma deze maakt. Volgens oud-Hollands familierecept gemaakt en gebraden.	1,5 kg	21 dagen
600100	Oma’s gehaktballen 125 gram per 50 DV Oer-Hollandse gehaktbal van varkensvlees, volgens oma’s recept bereid en gebraden.	6,25 kg	180 dagen

PULLED MEAT

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600041	Pulled chicken (kip) 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.	500 gram	10 dagen
600042	Pulled porc (varkensvlees) Voordat we het varkensvlees 24 uur laten rusten, wordt het vlees ingesmeerd met een 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 beukenhouten snippers. Het vlees krijgt zijn specifieke en herkenbare ‘draadjes’vlees uitstraling doordat na het garen het zachte en malse vlees uit elkaar wordt getrokken.	500 gram	10 dagen

GEBRADEN SPARERIBS

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

GEBRADEN VLEES MET JUS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
720105	Sukadelapjes met jus Ouderwets draadjesvlees (rundvlees) in eigen jus.	650 gram	10 dagen
740806	Rundergehaktballen met jus Gehaktbal van gekruide 100% rundergehakt van Limousin rundvlees. Door toevoeging van een klein beetje mosterd krijgt de gehaktbal een verrassende smaak.	650 gram	10 dagen
790114	Kipfilet met jus Gebraden kipfilets met jus. <i>Bestelartikelen waarvoor een dag productietijd geldt.</i>	650 gram	10 dagen



Ouderwets lekker

Wist u dat wij ons rundvlees in onze eigen worstmakerij op lage temperatuur garen? Het resultaat: een heerlijk mals kwaliteitsproduct welke wij in onze specialiteiten kunnen gebruiken.



Ambachtelijke vleeswarenspecialiteiten van onze meesterworstmaker uit eigen worstmakerij. Ons bedrijf is vanuit de slagerij ontstaan. Dit betekent dat vakmanschap essentieel is en blijft bij de dagelijkse productie van ons uitgebreide assortiment slagersvleeswaren.

GEBRADEN & GEGRILDE VLEESWAREN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
501500	Gebraden fricandea Dikke lendespierstuk, licht gekruid en langzaam op een lage temperatuur afgebraden, waardoor de fricandea zijn natuurlijke vleessappen behoudt en licht rosé blijft.	± 1,2 kg	10 dagen
501300	Roasted Porc Rib Met zorg geselecteerde rib en buik op traditionele wijze op hoge temperatuur met zwoerd afgebakken. Door het afbakken krijgt het product een krokant laagje.	± 2,5 kg	21 dagen
535010	Italiaans gebrad NIEUW Een speciaal geselecteerde procureur word gemarineerd met diverse kruiden zoals ui, knoflook, paprika. Het gebrad word op lage temperatuur gegaard en na het afkoelen op hoge temperatuur afgebakken zodat een mooie bruine kleur ontstaat.	± 2,4 kg	21 dagen
501601	Ovengebakken spek Varkensbuik, heerlijk gekruid met kruiden en zout. Vervolgens op hoge temperatuur op het zwoerd afgebakken.	± 1,4 kg	21 dagen
500800	Krusten gebrad De platte bil met spek en zwoerd word op lage temperatuur gegaard en terug gekoeld. Hierna word het zwoerd in ruitvorm ingesneden en het geheel hard afgebakken in de oven. Tijdens dit proces loopt het vet over het vlees heen wat zijn specifieke smaak afgeeft.	± 2,4 kg	21 dagen

GRILLWORSTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
501900	Grillworst naturel In darm afgekookte grillworst, gemaakt van met grillkruiden gekruid varkensvlees. Deze grillworst dient nog afgebakken te worden.	1,0 kg	21 dagen
502000	Grillworst met kaas Met kaasblokjes gevulde grillworst van met grillkruiden gekruid varkensvlees en in een darm gekookt. Deze grillworst dient nog afgebakken te worden.	1,0 kg	21 dagen



Wij combineren het gebruik van moderne productie-technieken met het dagelijks vers bereiden van kwalitatief hoogwaardige, eerlijke en gezonde producten. Wij maken bewust geen gebruik van houdbaarheidsverlengende technieken en houden het échte ambacht in ere.

HAM SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
500501	Gekookte natuurham zonder zwoerd 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!	± 4,8 kg	21 dagen
500600	Brusselse beenham zonder zwoerd De achterham zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pekkel gepekeld en daarna opgebonden, gerijpt en gekookt. De ham wordt vervolgens in onze rookkast afgerookt met toevoeging van aromatische kruiden.	± 4,8 kg	21 dagen
500700	Ovengebakken honingham 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.	± 4,8 kg	21 dagen

AMBACHTELIJK SAUCIJZENASSORTIMENT

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
610003	Ambachtelijke saucijzenletter S 500 gram DV 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.	8 stuks	180 dagen
610000	Ambachtelijke saucijzenstaaf 250 gram DV Saucijzenstaaf van een kruidige half-om-halfgehaktvulling ingerold in vers roomboterkorstdeeg en, ingesmeerd met ei, in de oven afgebakken.	20 stuks	180 dagen

Informeer naar de verkrijgbaarheid.



Purmerweg 7
1311 XE Almere
t: +31 (0)36 - 539 73 10
f: +31 (0)36 - 539 73 11

info@dekroes.nl - www.dekroes.nl