

DELI



TELEGRAPH

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



NAMENS DE DIRECTIE

INFORMATIE EN INSPIRATIE

Met het oog op het naderende voorjaars- en zomerseizoen, hebben wij net als voorgaande jaren een assortimentsoverzicht voor u samengesteld. Dit keer niet in de vorm van een full-color magazine, maar in de vorm van een assortimentskrant. In deze assortimentskrant vindt u per productgroep een overzicht met relevante gegevens en uitgebreide productomschrijvingen.

In deze krant vindt u naast ons zomerassortiment 2018 ook een aantal interessante verhalen over onze producten, ons bedrijf en leuke weetjes.

Wij hopen u wederom te kunnen inspireren en wensen u alvast een creatieve en goede zomer!

Peter de Vos, Directeur

“De vraag vanuit consumenten naar gezonde en duurzaam geproduceerde voeding is al jaren stijgende. Wij sluiten daar met onze missie en assortiment naadloos op aan en onderscheiden ons met specialiteiten die dagvers en met natuurlijke en verse ingrediënten worden geproduceerd.”

DAT WORDT EEN HETE ZOMER! BBQ-EN MET DE KROES



Pag. 12

Of je nu op een ouderwetse manier een houtskool of een elektrische barbecue gebruikt. BBQ-en is hot en staat garant voor gezelligheid met familie en/of vrienden, lekker buiten zijn en samen genieten van lekker eten.

Lees snel verder!



LOKALE TELERS

Gezonde, verse en duurzaam verkregen grondstoffen vormen de basis van onze producten. Veel van onze grondstoffen betrekken wij van lokale en regionale telers.

Op deze manier dragen wij bij aan de lokale economie en voorkomen wij onnodige 'foodmiles'. Daarnaast kennen we de boeren, hun werkwijze en weten we hoe ze hun producten verzorgen.

LEKKER MET MINDER ZOUT

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

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

Chef-kok Paul: 'De avondmaaltijd is van grote invloed op de hoeveelheid zout welke consumenten dagelijks innemen. Wij hebben daarom 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 zelfs 65% van gewoon zout'.

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

Om succesvol te kunnen zijn, is alleen het juiste product inkopen niet voldoende. Consumenten zijn namelijk kritisch en u kunt zich bij hen onderscheiden. Dit kunt u onder andere doen door het benadrukken van de unieke eigenschappen van de producten, ofwel storytelling, of door een onderscheidende presentatie van de gerechten op het gebied van bijvoorbeeld verpakking, portiegrootte en de opmaak en presentatie.

MODERNE TECHNIEK, AUTHENTIEKE SMAAK

Wij combineren het gebruik van onze moderne productietechnieken met het dagelijks vers bereiden van kwalitatief hoogwaardige, eerlijke en gezonde producten. Wij maken bewust geen gebruik van houdbaarheid verlengende technieken.

Wij maken zoveel als mogelijk gebruik van natuurlijke grondstoffen zonder toevoegingen. Daarnaast gaan wij bewust om met het gebruik van vet, suiker en zout.



VOOR U ONTWIKKELD

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: onze gezonde en duurzame producten produceren wij met zoveel mogelijk natuurlijke grond- en hulpstoffen.

Daarnaast heeft het reduceren van vet, suiker en zout in onze producten dagelijks aandacht binnen ons bedrijf. Verder bevatten onze recepturen steeds meer groenten en hebben wij ook weer een aantal nieuwe specialiteiten ontwikkeld.



Graag vragen wij jullie aandacht voor de zomerstamppot vijf groenten (2018 versie) met daarin: haricots verts, zoete mais, zongedroogde tomaat, doperwten en rucola. De specifieke smaak combineert perfect met een scheutje melk, peper, zout en een snufje nootmuskaat.

Daarnaast hebben wij een aantal Tex-Mex en Oosterse specialiteiten ontwikkeld. Mooie authentieke gerechten met kip, groenten en kruiden met als zetmeelcomponent een Mexicaanse rijst gevuld met groenten om te combineren. We hebben verder de receptuur van onze bestaande chili con carne verbeterd waardoor deze nog lekkerder is.

Als laatste vragen wij graag uw aandacht voor twee specialiteiten uit het Midden-Oosten. Een stoofpot Harissa met kip, gekenmerkt door het pittige en kruidige karakter en een Bayildi schotel zonder vlees maar goed gevuld met aubergine, kikkererwten, ui, tomaat, knoflook en limoen.

I N H O U D S O P G A V E	
MEDITERRANE SPECIALITEITEN	2
OOSTERSE SPECIALITEITEN	3
HOLLANDSE SPECIALITEITEN	4
SEIZOENS SPECIALITEITEN	5
MEXICAANSE SPECIALITEITEN	6
MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN	6
OVENGEBAKKEN SPECIALITEITEN	7
VLEES IN SAUS GERECHTEN	8
PULLED MEAT	9
CHIPOLATA WORSTJES	9
GEBRADEN SNACKS	10
BBQ WORSTJES	12
HAM SPECIALITEITEN	13
VLEESWAREN	13
VEGETARISCH	14
WORSTEN	15
ZETMEELCOMPONENTEN	15

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 bolognesesaus 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.			
202003	Paella met kip en zeevruchten	2,5 kg	10 dagen
Wij garen de rijst zacht in de bouillon waarbij wij de specifieke paellakruiden de laatste 10 minuten laten meetrokken om de maximale smaak te geven. Vervolgens voegen wij veel groente en kip toe en garneren we de paella met de zeevruchten zoals mosselen, inktvis en garnalen. Dit mooie rijk gevulde gerecht is ideaal voor in de zomer in combinatie met frisse salade.			
301000	Penne All'Arrabiatta	2,5 kg	10 dagen
Klassieke Italiaanse specialiteit van penne in een pittige saus met pommodori tomaten, knoflook, basilicum, peterselie, groene olijven (zonder pit) en gekruide mini-gehaktballetjes.w			
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.			



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



VERSE GRONDSTOFFEN RECHTSTREEKS VAN DE LOKALE TELER

Voor onze gerechten maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse groenten. Deze groenten betrekken wij het liefst bij lokale telers. De groenten worden in Dronten gesneden en worden dagelijks twee keer per dag vers bezorgd.



Productvernieuwing op sterren-niveau, Paul van Staveren denkt met De Kroes mee!

Wij werken samen met Meesterkok Paul van Staveren (diverse malen onderscheiden met een Michelin ster) op het gebied van productontwikkeling. Daarnaast houden wij bestaande recepten onder de loep. Zijn jarenlange ervaring in de keuken is een waarde volle aanvulling bij het (her)ontwikkelen van specialiteiten.

TIP U kunt met onze dagverse specialiteiten eenvoudig een compleet buffet samenstellen. Combineer bijvoorbeeld de heerlijke malse stukjes gebraden vlees of kip in een smakelijke saus met nasi- en bami goreng en witte rijst als basis van een Indisch buffet.

OOSTERSE SMAKEN VAN ZOETZUUR TOT PITTIG, ALTIJD OPTIMAAL!

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.

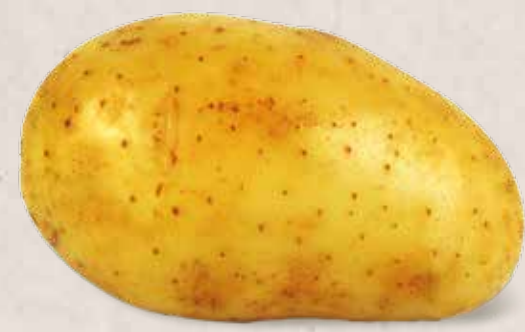
OOSTERSE SPECIALITEITEN

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.			
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.			
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, paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Laos. Op ambachtelijke wijze in de wok bereid.			
200100	Babi pangang	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaarde en geroosterde reepjes varkensvlees gecombineerd met het fris zure van de pangangsaus en de atjar tjampur.			
200150	Babi ketjap	2,0 kg	10 dagen
Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, gember, knoflook, sambal, komijn en Laos.			
200500	Kip in satésaus	2,0 kg	10 dagen
Gebakken kippendijvlees in een 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.			
601902	Gebraden gehaktballetjes met ketjapsaus	2,0 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballetjes (varkensvlees) in een ketjapsaus met kokos, ui en knoflook.			





DE BESTE AARDAPPEL VOOR DE LEKKERSTE SPECIALITEITEN



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

BOERENKOOL EEN SUPERFOOD IS!



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

HOLLANDSE SPECIALITEITEN COMPLEET

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100101	Rauwe andijviestamppot met spekjes	2,5 kg	10 dagen

Klassieke stamppot van verse andijvie, gekookte kruimige aardappelen en mager rokspek. Lekkere frisse, knapperige stamppot. Goed te combineren met een spek-lapje of een gebraden gehaktbal.

101706	Zuurkoolstamppot Hawaii met spek	2,5 kg	14 dagen
--------	----------------------------------	--------	----------

Gekookte aardappelen, zuurkool uit het vat, rokspek, stukjes ananas en appel, room, kruiden en specerijen maken dit gerecht compleet.

HOLLANDSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
110001	Braadjus	1,0 ltr	10 dagen

Krachtige gebonden jus.

100901	Prei balletjes schotel	2,5 kg	10 dagen
--------	------------------------	--------	----------

Gekookte krieltjes en gesneden prei van Hollandse bodem met kleine gehakt-balletjes in een romige kaassaus.

HOLLANDSE SPECIALITEITEN

ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100169	Rauwe andijviestamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
<i>* NIEUW *</i> Gemaakt van Hollandse andijvie, aardappelen, melk, boter en een snufje zeezout en peper.			
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.			
102900	Zomerstamppot vijf groenten zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Mooie kleurrijke stamppot van kruimige polderaardappels gecombineerd met haricots verts, zoete mais, zontomaat, doperwten en de Rucola sla. De combinatie van deze groentes maakt het heerlijk zomers!			

SEIZOENS SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100200	Asperge beenhamshotel	2,0 kg	10 dagen
Heerlijke schotel met vingerdikke witte en groene asperges, reepjes ambachtelijke beenham, ei en aardappelkrieltjes in een romige kaassaus met gehakte peterselie.			
<i>Informeer naar de verkrijgbaarheid.</i>			

ASPERGES: HET WITTE GOUD!



Wist u dat de langste asperge ooit gestoken 3,11 meter lang is?

En wist u dat asperges ook erg lekker zijn met bijvoorbeeld aardappelkrieltjes, gekookte ham, verkruimeld ei en een romige botersaus.

Lekker genieten!

HET ASPERGE SEIZOEN

Voor velen is het een ware delicatessen: asperges. Gedurende ongeveer 8 weken per jaar zijn de Hollandse asperges verkrijgbaar. De meeste asperges komen uit Noord Brabant en Limburg.

De asperge is een plant waarvan de jonge scheuten geteeld worden als groente. Er bestaan witte, groene en paarse asperges.

Er is op het eerste gezicht eigenlijk geen verschil tussen witte en groene asperges, behalve de kleur. Doordat witte asperges onder de grond groeien en uit het licht gehouden worden blijven ze wit. De groene en paarse asperges hebben daarentegen wel zon gezien.

“Het verschil in smaak is dat de groene asperge wat krachtiger, kruidiger is dan zijn witte soortgenoot.”

Het verschil in smaak is dat de groene asperge wat krachtiger, kruidiger is dan zijn witte soortgenoot. Het is eigenlijk niet nodig om groene asperges te schillen. De witte asperge dient wel geschild te worden.



MEXICAANSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
205000	Spicy chili con carne	2,0 kg	10 dagen
* VERBETERD RECEPTUUR * 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
* NIEUW * 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.			
205035	Chicken Fiesta	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * Voor we de kip braden marineren we dit met chillies, lavas, komijnzaad, oregano, ui, en knoflook. Na bakken word de kip aangevuld met zwarte boontjes, tomaat en scheutje limoensap.			
205037	Mexican rijst	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * Deze rijst is een mooie aanvulling op de Mexicaanse keuken en bestaat uit geurige rijst, gerookte paprika olie en kleurrijke maiskorrels, doperwtjes en boontjes.			

MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202105	Stoofpot Kip Harissa	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * 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.			
202106	Aubergine kikkererwten schotel Bayildi	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * Op een dag, zo gaat het verhaal in Turkije, heeft dit gerecht een imam zo goed gesmaakt dat hij erbij omviel. En inderdaad is dit gerecht machtig maar zeer smaakvol. Combinatie van aubergine en kikkererwten gegaard met ui, tomaat, knoflook, limoen en kruidige accenten van kaneel, komijn en zwarte peper.			
202100	Cous cous met wortel en venkel	2,0 kg	10 dagen
* VERBETERD RECEPTUUR * De couscous wordt geweld in bouillon waar na rozijnen, verse venkel, wortel, doperwten en Ras el hanout kruidenmix worden toegevoegd.			

TIP

Combineer de Midden-Oosterse specialiteiten met onze vernieuwde couscous met venkel, wortel, rozijnen en doperwten en breng de Midden-Oosterse keuken naar uw thuis.



VERRASSENDE GERECHTEN MET TEX-MEX ROOTS

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

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

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

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

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



Hoe maak je zelf eenvoudig guacamole?

- INGREDIËNTEN:**
- 3 x Avocado (rijp, geschild en zonder pit)
 - 1 x Limoen (uitgeperst)
 - 1 x Theelepel zout
 - 1 x Kleine ui (gesnipperd)
 - 2 x Roma tomaat (in kleine blokjes)
 - 1 x Teen knoflook (fijngesneden)
 - Verse koriander (gehakt)
 - Snufje cayennepeper

BEREIDINGSWIJZE:

Pureer of stamp de avocado's, het limoensap en zout in een middelgrote kom. Meng daarna de tomaat, knoflook, ui en koriander, Voeg als laatste de cayennepeper toe.

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

De ovengebakken schotels worden standaard uitgeleverd in een statiegeld roestvrijstalen schaal.

(*) Dit geldt niet voor de runder- en groentelasagne 3 kg. Deze worden uitgeleverd in een aluminium wegwerpschaal.



Nieuw in ons assortiment

Groentelasagne

Naast onze vertrouwde Italiaanse runderlasagne, hebben wij een groentelasagne ontwikkeld en in ons assortiment opgenomen.

Deze verse ovengebakken lasagne 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 wordt opgebouwd met 3 lagen verse pasta waarvan de middelste laag is gevuld met romige spinazie. De lasagne wordt afgebakken met een klassieke bechamelsaus, geraspte kaas, courgette en zongedroogde tomaatjes.

Wat is er veranderd?

Zowel de groentelasagne als de Italiaanse runderlasagne wordt in plaats van een statiegeld Inox schaal uitgeleverd in een aluminium wegwerpschaal.



VLEES IN SAUS GERECHTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202105	Stoofpot Kip Harissa	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * 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.			
202106	Chicken Fajita	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * 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.			
205036	Chicken Fiesta	2,0 kg	10 dagen
* NIEUW * Voor we de kip braden marineren we dit met chillies, lavas, komijnzaad, oregano, ui, en knoflook. Na bakken word de kip aangevuld met zwarte boontjes, tomaat en scheutje limoensap.			
205000	Spicy chili con carne	2,0 kg	10 dagen
* VERBETERDE RECEPTUUR * 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 .			
207100	Indische kip	2,0 kg	10 dagen
Stukjes gekruide en geroosterde kip in een dikke zoete, licht pittige ketjapsaus met kokos, ui, knoflook, citroenblad en een snufje komijn en Laos.			
200100	Babi pangang	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaarde en geroosterde reepjes varkensvlees gecombineerd met het fris zure van de pangangsaus en de atjar tjampur.			
200150	Babi ketjap	2,0 kg	10 dagen
Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, gember, knoflook, sambal, komijn en Laos.			
207900	Rendang	2,0 kg	10 dagen
Op lage temperatuur gesmoord rundvlees met kenmerkende smaakmakers uit het Oosten zoals sambal, knoflook, santen (kokosrasp), gember, sereh en Laos.			
207107	Thaise rode curry met kip	2,0 kg	10 dagen
Malse kippendij in Thaise saus met rode curry, boontjes, paprika, limoen, kokosroom en specifieke smaken van citroengras, koriander en gember. Uitstekend te combineren met bijvoorbeeld basmati rijst.			
202101	Marokkaanse kip Tajine	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.			
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.			



PERFECTE BEREIDING PERFECT RESULTAAT!

Veel geduld, voldoende aandacht en de juiste bereiding zorgen voor een verbluffend resultaat: boterzacht, smaakvol gekruid draadjes-vlees, ook wel bekend als pulled pork.

Het vlees van de procureur wordt bij ons eerst ingesmeerd met een speciale mix van marinade en kruiden. Vervolgens krijgt het vlees 24 uur rust en kan de specifieke ‘dry rub’ goed in het vlees trekken.

Na de rustperiode krijgt het vlees 12 tot 16 uur de tijd om in een oven, licht gerookt op beuken-houtsnippers, 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 draadjes-vlees uitstraling krijgt.

- Hieronder enkele suggesties:
- Warm stoombroodje met pulled meat, zoetzure pickels en Japanse sesamsaus;
 - Arabisch flat-bread met pulled meat, ragfijn gesneden ijsbergsla, tomatensalade en knoflooksaus
 - Frisse koolsalade met pulled meat en een dressing van limoen;
 - Caesar salade met pulled meat en knoflook-dressing met croutons en Parmezaanse kaas
 - Pulled meat met piri pirisous en ovengebakken aardappeltjes

Naast pulled pork maakt De Kroes ook pulled chicken.

BUFFETTEN VAN TOP NIVEAU!

Letterlijk vertaald is een buffet een manier om gasten eten aan te bieden. Er staat een tafel met allemaal verschillende gerechten en bijgerechten in een centrale ruimte. De gasten lopen met een bord langs de tafel(s) en scheppen vervolgens het eten op. Deze manier van eten is en blijft zeer populair.

Er zijn verschillende mogelijkheden om een buffet uit te voeren. Uw gasten verrassen met een (h)eerlijk buffet? De Kroes heeft een uitgebreid assortiment met smakelijke, goed gevulde gerechten die makkelijk te combineren zijn tot een gevarieerd en aantrekkelijk buffet.

Er is volop keuze uit de diverse thematische keukens zoals Hollands, Oosters, Mediterraans,

Surinaams en Thaise gerechten. Zowel zonder vlees als met vleescomponent. Daarnaast afhankelijk van het seizoen, nog vele gerechten en seizoensspecialiteiten (asperge, wild, feestdagen) die het geheel compleet en verrassend kunnen maken. Alles uit eigen ambachtelijke keuken en slagerij!

Voordelen

- Door niet zelf te koken en te kiezen voor de gerechten van De Kroes, houdt u tijd over.
- Inzicht in kosten per persoon afgestemd op de gewenste hoeveelheid en samenstelling van het buffet en de gasten.
- Volop variatie en mogelijkheden.
- Een veilig en (h)eerlijk product.
- Geen verspilling door overproductie.
- Minder arbeidsintensief en eenvoudig te verwarmen.

Wat zijn belangrijke uitgangspunten bij het samenstellen van een buffet?

- Oftwel, waar moet je rekening mee houden?
- Wie zijn uw gasten?
 - Is er een specifiek thema waar rekening mee gehouden met worden.
 - Wat is het budget?

- Heeft het buffet een voor en/of een nagerecht?
- Zijn er veel bijgerechten en supplementen zoals bijvoorbeeld stokbrood, salades en sauzen.

Hoe bepaalt u wat u nodig heeft?

Een gemiddelde complete buffetmaaltijd is 700 gram, dit is incl. stokbrood, soep en een dessert. Verdeel de componenten in 40% vlees of gerechten met vlees , 60% overige aardappel, groente of samengestelde gerechten. Reken ook het eventuele brood en kruidenboters mee in het totaal.

Weetje: wist u dat jongere gasten in het algemeen meer eten dan oudere gasten?



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 ‘draadjes’vlees 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

Ontbijworstje met een vulling van gekruid kipgehakt.

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

Ontbijworstje met een vulling van gekruid varkensgehakt.

BREED ASSORTIMENT EENVOUDIG TE BEREIDEN



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

DE HOOGSTE KWALITEITSNORM

WIST
U DAT

Ons bedrijf IFS gecertificeerd is, waardoor wij steeds aan de hoogste kwaliteitsnormen op het gebied van kwaliteitsborging een voedselveiligheid voldoen.

GEBRADEN VLEESSNACKS EN SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600701	Barneveldse kip balletjes	2,0 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballetjes (ca. 20 gram) van licht pittig gekruide kip. Eenvoudig te verwarmen en lekker met bijvoorbeeld een piri-pirisaus.			
600400	Indische balletjes	2,0 kg	21 dagen
Kleine gebraden gehaktballetjes van 100% varkensvlees met Indische kruiden en specerijen. Tip: rijg enkele Indische balletjes op een satéprikker en verwarm deze. Voeg daarna satésaus toe.			
600600	Javaanse bami balletjes	2,0 kg	21 dagen
Licht pittig gegaarde snackballetjes van varkensvlees, rijkelijk gevuld met echte bami en gekruid met Javaanse bami groenten en specerijen.			
600800	Cevapcici	2,0 kg	21 dagen
Naar origineel Slavisch recept bereide gebraden gehaktstaafje met Balkankruiden.			
600206	Gebraden gehaktballetjes	2,0 kg	21 dagen
Gehaktballetjes van varkensvlees, licht Italiaanse kruiden en daarna gebraden. Door het neutrale karakter ook geschikt om te gebruiken als vleescomponent bij de maaltijd.			
602100	Saté balletjes	2,0 kg	21 dagen
Gebraden mini-gehaktballetjes (varkensvlees) met Oosterse kruiden en specerijen. De balletjes hebben een zachte, typische satésmaak.			
601402	Gebraden beenhamkluijjes per 5 stuks	± 1,5 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.			

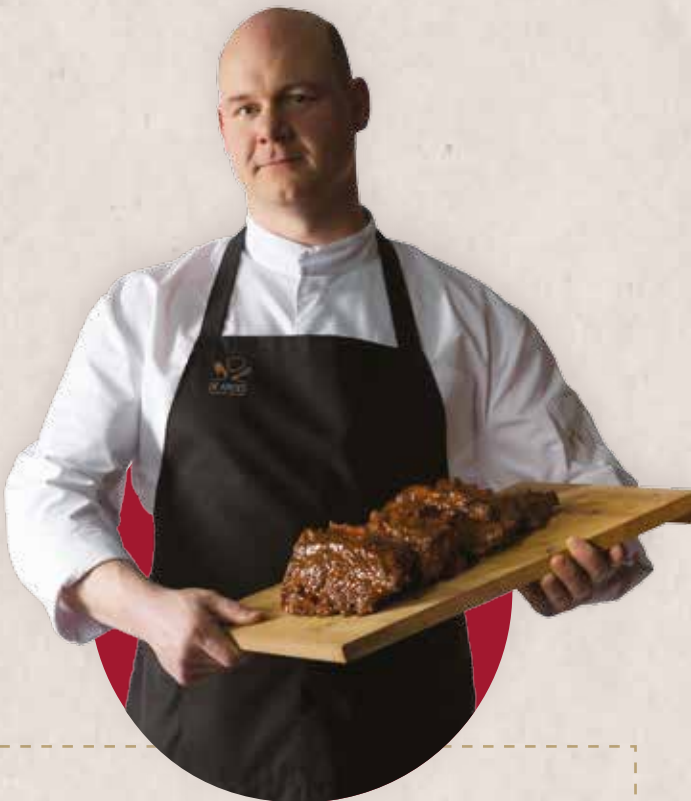


GEBRADEN GEHAKTBALLEN

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.			
600101	Oma's gehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Varkensgehaktbal zoals alleen oma deze maakt. Volgens oud-Hollands familierecept gemaakt en gebraden.			
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 spare-
ribs. Wij gebruiken uitsluitend verse en
goed beveleesde spareribs met een mooie
rechte snit.

Na ontvangst controleren wij de spareribs
en kijken wij ook of de verhouding vlees en
vet overeen komt met onze kwaliteitseisen.

Hierna worden de spareribs ingesmeerd met
een door onze zelf ontwikkelde marinade
ingesmeerd en laten wij de spareribs eerst
24 uur rusten. Hierdoor kan de marinade
goed in de spareribs trekken.

*“Dit hele proces
gebeurt handmatig.”*

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

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

BBQ WORSTJES

Mooi nieuw assortiment van zeer smakelijke ambachtelijke Bbq worsten. Het assortiment is de hele zomer in diverse specifieke smaken verkrijgbaar. Alle Bbq worstjes (behalve de kip-variant), zijn gemaakt van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
650405	Bbq worst naturel 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
Een naturel bbq worst (in natuurdarm) met kruiden zoals foelie, gember, nootmuskaat en peper.			
650407	Bbq worst rostbraten 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
Bbq worst (in natuurdarm) met de specifieke smaak van de Neurenberger rost kruiden (peper, karwijzaad, koriander, gember, foelie marjoraan en zeezout). Kruidig en toch heel toegankelijk van smaak.			
650410	Bbq worst kaas 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
De naturel barbecue worst (in natuurdarm) is de ideale basis waar wij blokjes pittige kaas aan het recept toevoegen. Bij het grillen op de BBQ geeft de kaas mooie smaak af.			
650406	Bbq worst curry 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
Smakelijk barbecue worst met curry. De curry kruiden zoals onder andere paprika, ui en komijn geven deze worst zijn typische currysmaak. Deze variant mag niet ontbreken op de BBQ!			
650409	Bbq worst pepperoni 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
Pikante bbq worst (in natuurdarm), onder andere gekruid met een scherp pepertje en paprika.			
650408	Bbq worst kip 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
Een kip variant van de vertrouwde barbecueworst.			

De Bbq worsten worden ongeetiketteerd per 8 stuks in een kratje voorzien van kratkaartje met productgegevens uitgeleverd.

SMAKELIJK BBQ-EN MET DE KROES!



Of je nu op een ouderwetse manier een houtskool of een elektrische barbecue gebruikt, BBQ-en is hot en staat garant voor gezelligheid met familie en/of vrienden. Lekker buiten zijn en samen genieten van lekker eten.

Wij maken in onze eigen worstmakerij een ruim assortiment gegaarde BBQ specialiteiten zoals:

- Gebraden spareribs
- Gebraden beenhamkluijes
- BBQ worstjes (naturel, kip, curry en kaas)
- Cowboysteaks

De BBQ worstjes worden gestopt in een natuurdarm en zijn (behalve de kip variant), gemaakt van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees.

Naast het eten is het sociale aspect erg belangrijk. Er is daardoor meer dan voldoende ruimte om elkaar te spreken en gezellig wat te drinken. Geniet van de zomer!

TIP

Zelf spiesjes maken....

Met de gebraden gehaktballetjes uit ons reguliere assortiment, kun je eenvoudig zelf spiesjes maken. Prik enkele gehaktballetjes op een saté prikker en verwarm ze daarna kort op de barbecue.

KEURMERK DUURZAAM VARKENSVLEES, ALLEEN HET BESTE VLEES!

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 varkensvlees rechtstreeks bij Gerald Deetman, een varkenshouder 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 snijmais bijgevoerd en ondergaan geen belastende behandelingen. Ze hebben een ouderwetse lange staart met krul. Ze lopen vrij in groepen, in ruime hokken, waarbij broertjes en zusjes hun leven lang bij elkaar blijven. De varkens krijgen veel daglicht zodat ze een dag- en nachtritme ervaren. Ze kunnen wroeten en hebben de beschikking over voldoende speelmateriaal. Dankzij deze voorzieningen vertonen de dieren varkensseigen gedrag.



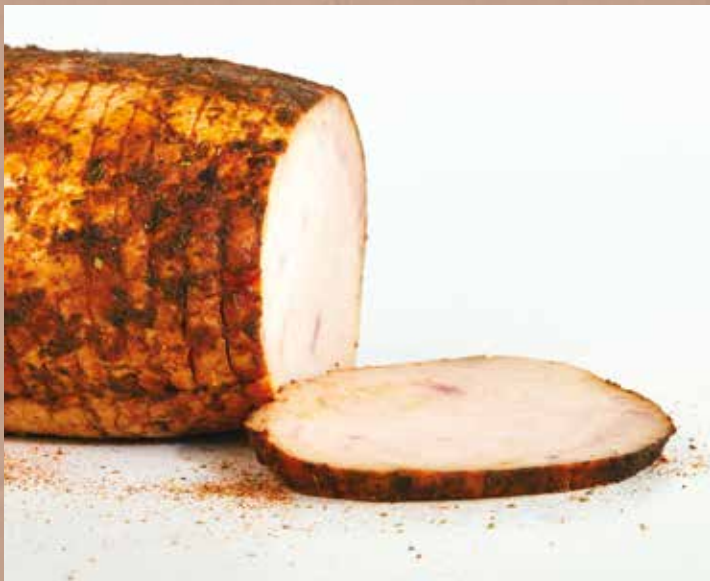


Zodra de Honingham de oven ingaat ruik je hem al. Mijn persoonlijke favoriet!

HAM SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
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 rookkast 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.			

SPECIALITEITEN VAN ONZE EIGEN MEESTERWORSTMAKER



Naast een uitgebreid assortiment dagverse maaltijden en gebraden snackspecialiteiten produceert De Kroes met veel aandacht en vakmanschap een 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 slagervleeswaren.

Trots kunnen wij u informeren dat onze meesterworstmaker een geheel nieuwe

specialiteit voor u heeft ontwikkeld: Ovengebakken kalkoenborst.

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.

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.			
501601	Ovengebakken spek	± 1,4 kg	21 dagen
Varkensbuik, heerlijk gekruid met kruiden en zout. Vervolgens op hoge temperatuur op het zwoerd afgebakken.			
501104	Ovengebakken kalkoenborst	± 2 kg	21 dagen

*** NIEUW ***

Lekker malse kalkoenborst, heerlijk gekruid en op de huid afgebakken in de oven.



Specialiteiten
boordevol lekkere
groenten



VEGETARISCHE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202106	Aubergine kikkererwten schotel Bayildi	2,0 kg	10 dagen

*** NIEUW ***
Op een dag, zo gaat het verhaal in Turkije, heeft dit gerecht een imam zo goed gesmaakt dat hij erbij omviel. En inderdaad is dit gerecht machtig maar zeer smaakvol. Combinatie van aubergine en kikkererwten gegaard met ui, tomaat, knoflook, limoen en kruidige accenten van kaneel, komijn en zwarte peper.

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.

120015	Perzische pompoenschotel	2,0 kg	10 dagen
--------	--------------------------	--------	----------

Geroosterde pompoen met pastinaak gecombineerd met rijst, abrikoos, cranberry en koriander, verfijnde kruiding van komijn, kaneel en kurkuma.

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.

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

AMBACHTELIJKE ROOKWORSTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
531000	Rookworst fijn 250 gram	10 stuks	14 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.

531003	Rookworst grof 250 gram	10 stuks	14 dagen
--------	-------------------------	----------	----------

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

531400	Runderrookworsten 250 gram	10 stuks	14 dagen
--------	----------------------------	----------	----------

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

WAAR ROOK IS, IS WORST!

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 rookmaak 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.



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.

ZETMEELCOMPONENTEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
205037	Mexican rijst	2,0 kg	7 dagen

*** NIEUW ***
Deze rijst is mooie aanvulling op de Mexicaanse keuken en bestaat uit geurige rijst, gerookte paprika olie en kleurrijke maiskorrels, dop-erwtjes en boontjes.

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	7 dagen
--------	-------------	--------	---------

Voor u gekookte witte rijst. Mooie losse korrels.

208005	Basmatirijst	2,0 kg	7 dagen
--------	--------------	--------	---------

Gekookte basmatirijst. Mooie losse en geurige korrels.

202100	Cous Cous met wortel en venkel	2,0 kg	7 dagen
--------	--------------------------------	--------	---------

*** VERBETERDE RECEPTUUR ***
De couscous wordt geweld in bouillon waar na rozijnen, verse venkel, wortel, doperwten en Ras el hanout kruidenmix worden toegevoegd.

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

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



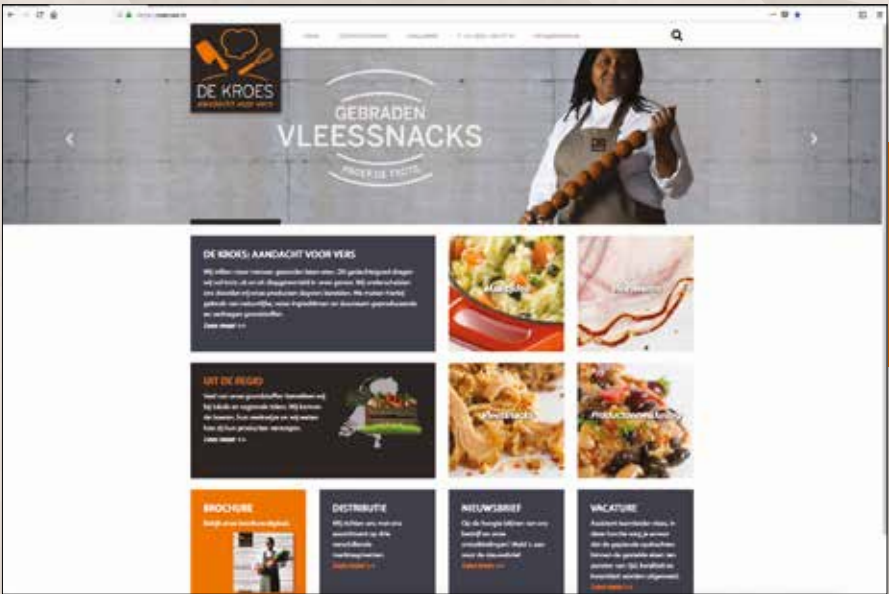
WIST
U DAT

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.



ONZE PRODUCTGROEPEN



WWW.DEKROES.NL

Meer informatie over ons bedrijf vindt u op onze website www.dekroes.nl. Hier kunt u zich ook aanmelden voor onze digitale nieuwsbrief, waarmee wij u op de hoogte houden van voor u relevante ontwikkelingen.

