

DELI



TELEGRAPH

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



NAMENS DE DIRECTIE

INFORMATIE EN INSPIRATIE

Voor u ligt de tweede assortimentskrant. Net als in de voorgaande uitgave, vindt u per productgroep een overzicht met relevante gegevens en uitgebreide productomschrijvingen van de door ons geselecteerde specialiteiten voor het winterassortiment 2018-2019.

In deze krant vindt u naast het winterassortiment 2018-2019 ook een aantal interessante verhalen over onze producten, ons bedrijf, telers, medewerkers en leuke weetjes.

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

Peter de Vos, Directeur

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

BENT U AL KLAAR VOOR DE FEESTDAGEN?



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

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

WINTERSE WILDSPECIALITEITEN

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

De momenten van jagen kunnen nog wel eens uiteen lopen. Zo begint het wildseizoen voor wilde eenden in Nederland op 15 augustus, is er afschot mogelijk op reegeiten vanaf 1 januari en mogen reebokken pas vanaf 15 mei worden geschoten. Hierdoor is er nagenoeg het hele jaar door vers wild verkrijgbaar, alleen niet alle wildsoorten op hetzelfde moment. Er is dus geen duidelijk wildseizoen aan te wijzen.

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

Wild gerechten combineren goed met kruidige, volle en fris zure smaken. Veelal worden specerijen als laurier, jeneverbes en kruidnagel gebruikt. Daarnaast combineren kruidkoek, cranberry's, speculaaskruid en chocolade ook erg goed met wild. Het eten van wildgerechten is een waar feest voor de smaakpapillen.

Lees verder op pagina 5 over ons aanbod van Wild- en andere Seizoensspecialiteiten.



Tutti Frutti

IK BEN TOCH GEEN KONIJN?

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

Groente verliest tijdens het koken tussen de 20- en 50% van de vitamines. Daarom geldt het advies groente niet langer dan nodig te koken in weinig water. Bij stomen blijft er meer smaak en de meeste vitamines behouden.

Bron: Voedingscentrum

WIST U DAT

Wij het grootste gedeelte van onze groente stomen en hierdoor zorgen voor een maximaal behoud van smaak, structuur en voedingswaarden.



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

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

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



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

We houden jullie uiteraard op de hoogte van nieuwe ontwikkelingen.

I N H O U D S O P G A V E				
HOLLANDSE SPECIALITEITEN		2	OVENGEBAKKEN SPECIALITEITEN	9
WORSTEN		4	VEGETARISCH	10
SEIZOENS SPECIALITEITEN		5	ZETMEELCOMPONENTEN	10
MEDITERRANE SPECIALITEITEN		6	PULLED MEAT	11
KLASSIEKERS		6	CHIPOLATA WORSTJES	11
AZIATISCHE SPECIALITEITEN		7	GEBRADEN SNACKS	12 -13
MEXICAANSE SPECIALITEITEN		8	VLEESWAREN	14
MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN		8	HAM SPECIALITEITEN	15

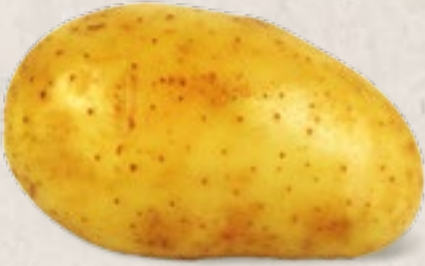
HOLLANDSE SPECIALITEITEN COMPLEET			
CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100101	Andijviestamppot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Stamppot van kruimige gekookte aardappels, gesneden andijvie en stukjes spek. Op smaak gebracht met een scheutje volle melk, witte peper en een snufje zout.			
100300	Boerenkoolstamppot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Stamppot van kruimige gekookte aardappel, gesneden boerenkool en stukjes spek. Op smaak gebracht met een scheutje volle melk, witte peper en een snufje zeezout.			
100500	Hete bliksem met appel en spekjes	2,5 kg	14 dagen
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.			
100600	Hutspot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Volgens oud-Hollands receptuur bereide stamppot met kruimige aardappelen, ui en wortel uit de Flevopolder en mager rookspek.			
100602	Hutspot met rundvlees	2,5 kg	14 dagen
Stamppot van peen en ui uit de Flevopolder, met gekookte kruimige aardappels en zacht gegaard rundvlees. Tijdens het ‘stampen’ worden een klontje boter en melk toegevoegd.			
100901	Prei balletjes schotel	2,5 kg	10 dagen
Gekookte krieltjes en gesneden prei van Hollandse bodem met kleine gehakt-balletjes in een romige kaassaus.			
101700	Zuurkoolstampot met spekjes	2,5 kg	14 dagen
Zuurkool uit het vat met gekookte aardappelen en stukjes rookspek. Toevoeging van melk en boter houdt de stamppot lekker smeuijg.			

WIST
U DAT

Boerenkool is een van de gezondste groenten. Maar 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.

BESTE SMAAK, KLEUR EN STRUCTUUR:
DE AGRIA AARDAPPEL

De aardappel is in Nederland echt een begrip. Door de Nederlandse consument wordt er jaarlijks 86 kilo aardappelen gegeten, waarvan 53 vers, en 33 kilo bewerkte aardappel gegeten (o.a. chips en patat).



We zijn dan misschien nog wel echte aardappeleters, maar we eten dus wel steeds meer bewerkte aardappelproducten en producten waarin aardappelzetmeel is verwerkt zoals sauzen.

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!



AAN HET WOORD...
CHEFKOK MARTIJN TOPPERS

De horeca heeft altijd al mijn interesse gehad. Na een schakelklas koken & serveren, heb ik besloten om de kokskant op te gaan.

Dit betekende in mijn geval een koksopleiding aan de middelbare hotelschool in Amsterdam. Na 2 jaar op de hotelschool, ben ik 4 dagen per week gaan werken en 1 dag per week leren, waarna ik mijn diploma behaalde.

Via diverse werkgevers zoals het Krasnapolsky, Victoria hotel en het American Apollo, ben ik uiteindelijk als kok bij De Kroes terechtgekomen.

Hier werk ik nu 8 jaar, waarvan de laatste jaren als chefkok. Dit betekent dat ik dagelijks leiding geef aan een enthousiast team van koks en mij samen met Paul van Staveren bezig houd met productontwikkeling.

Het leuke van werken bij De Kroes is onder andere dat wij dagelijks werken met verse grondstoffen, de afwisseling en de diversiteit van recepturen (naast Hollands, Italiaans

HOLLANDSE SPECIALITEITEN ZONDER VLEES			
CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100140	Andijviestamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gemaakt van Hollandse andijvie, aardappelen, melk, boter en een snufje zeezout en peper.			
100169	Rauwe andijviestamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gemaakt van verse andijvie, aardappelen, melk, boter, peper en een snufje zeezout.			
100340	Boerenkoolstamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Verse stamppot met gesneden boerenkool en gekookte aardappelen van het land. Gestampt met melk, peper en zeezout.			
100640	Hutspot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Stamppot met wortel (peen), ui en kruimige aardappels. Door gebruik van boter en melk is de stamppot vol van smaak. Lekker in combinatie met bijvoorbeeld een sukadelapje (klapstuk) of een rookworst.			
101740	Zuurkoolstamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gekookte en gestampte aardappels met zuurkool. Voeg naar eigen wens jus en een grove of een fijne rookworst toe om de maaltijd compleet te maken.			
100540	Hete bliksem zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
De combinatie van stukjes zoete en zure appel met aardappel geeft deze stamppot zijn specifieke smaak.			
103900	Winter stamppot van vijf groenten zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Wederom in een nieuwe samenstelling deze mooie variatie in onze stamppotten! Beetgare pompoen, prei, wortel, spitskool en pastinaak gestampt met kruimige aardappel, scheutje melk, snufje zeezout, nootmuskaat en witte peper.			
110001	Braadjus	1,0 ltr	10 dagen
Krachtige gebonden jus			

WIST
U DAT

Wij ook een krachtige gebonden braadjus in ons assortiment hebben?



Thaise rode curry met kip

en Oosters, onder andere ook Mexicaans en Surinaams).

Mijn eigen favoriete gerecht is op dit moment Thaise rode curry met kip.

AMBACHTELIJKE ROOKWORSTEN

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

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

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

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

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

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

531400	Runderrookworsten 250 gram	8 stuks	21 dagen
--------	----------------------------	---------	----------

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

533000	Kiprookworst 225 gram	8 stuks	21 dagen
--------	-----------------------	---------	----------

Ambachtelijke fijne rookworst van duurzame soort kipdij en fijne kruiden zoals foelie, nootmuskaat en gember. Na het drogen wordt de worst op beukenhouten snippers afgerookt om de specifieke rook-smaak en geur aan het product te geven.

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

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

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

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

GRILLWORSTEN

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

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

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

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

AMBACHTELIJKE ROOKWORST!

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

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

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



VERSE SOEP

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

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

WIST
U DAT

SNERT

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



SEIZOENS-SPECIALITEITEN

Elk seizoen kent specifieke seizoens-specialiteiten 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 klas-sieke gerechten die de laatste jaren duidelijk hun weg terug naar de eettafel hebben gevonden.



HOE WORDT HET AMBACHTELIJK SAUCIJZENASSORTIMENT BIJ DE KROES BEREID?

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

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

Voor het varkensvlees voor de vulling wordt uitsluitend gebruik gemaakt van Keurmerk Duurzaam Varkensvlees. Dit duurzaam varkensvlees vermelden wij ook op het etiket. Daarnaast bevatten onze ambachtelijke saucijzenspecialiteiten uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Qua smaak en uitstraling een echte specialiteit waarmee u zich kunt onderscheiden.

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

SEIZOENSSPECIALITEITEN

IN&OUT VERKRIJGBAAR VAN WEEK 42 T/M 52 2018)

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105380	Wildpeper	1 kg	12 dagen

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

105301	Hazenpeper	1 kg	12 dagen
--------	------------	------	----------

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

162702	Stoofpeertjes	1 kg	10 dagen
--------	---------------	------	----------

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

167600	Spruitjes met uitjes en spekjes	1 kg	10 dagen
--------	---------------------------------	------	----------

AANGEPAST GEWICHT
Kort gekookte middelgrote spruitjes met gesauteerde uitjes en uitgebakken spekjes. Ouderwets lekker!

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

AANGEPAST GEWICHT
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.

161780	Rode kool met appeltjes	1 kg	10 dagen
--------	-------------------------	------	----------

AANGEPAST GEWICHT
Verse gesmoorde rode kool uit de polder met stukjes appel, rode wijn, kaneel, speculaaskruiden en cranberries.

101637	Witlofstruikjes met ham en kaas	10 stuks	7 dagen
--------	---------------------------------	----------	---------

Gekookte witlofstruikjes ingerold in een plakje ambachtelijke natuurham, ingesmeerd met een bechamelsaus, bestrooid met kaas en daarna licht gegratineerd in de oven.

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

Saucijzenstaaf van een kruidige half-om-halfgehaktvulling ingerold in vers room-boterkorstdeeg en, ingesmeerd met ei, in de oven afgebakken.

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

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

Informeer naar de verkrijgbaarheid.



Saucijzenstaaf

MEDITERRANE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
302600	Macaroni met rundvlees	2,5 kg	10 dagen
Gekookte elleboogjesmacaroni met vers gesneden groenten zoals prei, wortel, ui, kool en paprika, in een smakelijke tomatensaus met Italiaanse kruiden en rundergehakt.			
301400	Spaghetti bolognese	2,5 kg	10 dagen
In bouillon gekookte spaghetti in een rijk gevulde bolognesesaus met geruld gehakt en verse gesneden groenten zoals rode, groene en gele paprika, wortel, ui, bleek-selderij, 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.			
301406	Spaghetti met kip	2,5 kg	10 dagen
Italiaanse spaghetti schotel met malse stukjes kipdijfilet 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 een snufje zeezout.			
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.			
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 roze-marijn geeft het product zijn karakteristieke smaak.			

KLASSIEKERS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105702	Romige ragout van kipdij en paddestoelen	2,0 kg	10 dagen
<i>*NIEUW*</i> Klassieke ragout van malse kipdij, kastanjechampignons en bospaddenstoelen in een romige saus met een vleugje witte wijn, salie en nootmuskaat.			
105121	Rundergoulash	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaard rundvlees in een dikke fond met paprika, tomaat, champignon, knoflook en ui. Een heerlijk winters gerecht dat goed samen gaat met rijst, aardappels of zelfs met lekker vers stokbrood, al dan niet aangevuld met een verse salade.			
105205	Runderhachee	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaard runderpoulet gestoofd met ui, peper, kruidnagel, komijn en folie in krachtige jus.			
202202	Boeuff bourgignon 2kg	2,0 kg	10 dagen
<i>*NIEUW*</i> Op lage temperatuur gegaard rundvlees in een krachtige braadjus met gebakken spekjes, uitjes, verse wortel en rode wijn met laurier, tijm en peterselie.			



Penne All'Arribiatta



Parmezaan & Basilicum

MADE IN ITALY

WIST U DAT

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.

TIP

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

DE KROES EN HET MILIEU

WARMTETERUGWINNING

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

RECYCLING

Naast karton, papier en plastic, recyclen wij het frituurolie. Van het frituurolie, wordt biobrand-stof gemaakt.

LED-VERLICHTING

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

AZIATISCHE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
200800	Nasi Goreng met kip en ei	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met rijst, rijk gevuld met kip en omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang Manis en Oosterse kruidenmix.			
200200	Bami Goreng met kip en ei	2,5 kg	10 dagen
Gekookte dikke mie, rijk gevuld met kip, Oosterse omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui Chinese kool en paprika. Door gebruik van Oosterse kruiden en specerijen krijgt het gerecht zijn specifieke Oriëntaalse smaak.			
200840	Nasi Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met rijst, rijkelijk gevuld met stukjes omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
200240	Bami Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met mie, rijkelijk gevuld met stukjes omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
200740	Mihoen Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht van gebakken dunne mie met verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Laos. Op ambachtelijke wijze in de wok bereid.			
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.			
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.			
207107	Thaise rode curry met kip	2,0 kg	10 dagen
Malse kippendij in Thaise saus met rode curry, boontjes, paprika, limoen, kokosroom en specifieke smaken van citroengras, koriander en gember. Uitstekend te combineren met bijvoorbeeld basmati rijst.			
207602	Kip Teriyaki	2,0 kg	10 dagen
<i>*NIEUW*</i> In ketjap gemarineerde kipdij met diverse groenten zoals sugar snaps, bamboe-reepjes, paprika en champignons in een fris zoete Japanse saus van rijstwijn, soja, gember en citroenblad. Heerlijke combinatie met onze geurige basmatirijst.			



ALLE SMAKEN OPTIMAAL BEREID!

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



MEXICAANSE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
205000	Spicy chili con carne	2,0 kg	10 dagen

Mexicaanse bereide pittige bonenschotel. Deze chili con carne wordt bereidt met geruld gehakt, kidney en zwarte bonen, gepelde tomaten, mais, gesneden ui, rode, gele en groene verse paprika. Gekruid met chili, paprika en selderij.

205036	Chicken Fajita	2,0 kg	10 dagen
--------	----------------	--------	----------

Fajita is een gerecht uit de Tex-Mex- en Mexicaanse keuken. De belangrijkste ingrediënten zijn kip, uien en paprika op smaak gebracht met tomaat, paprika, chili en komijn.

205035	Chicken Fiesta	2,0 kg	10 dagen
--------	----------------	--------	----------

Voor we de kip braden, marinieren we deze met chillies, lavas, komijnzaad, oregano, ui, en knoflook. Na bakken wordt de kip aangevuld met zwarte boontjes, tomaat en een scheutje limoensap.

205037	Mexican rijst	2,0 kg	7 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.



Stooftpot Kip Harissa



Mexicaanse rijst



Chicken Fiesta

MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202105	Stoofpot Kip Harissa	2,0 kg	10 dagen

Deze Noord-Afrikaanse stoofpot kenmerkt zich door het pittige en kruidige karakter van onder meer pepers, tomaten, komijn, koriander en knoflook. De kip wordt met deze kruiden op een laag vuurtje gaar gestoofd.

202101	Marokkaanse kip Tajjine	2,0 kg	10 dagen
--------	-------------------------	--------	----------

Malse kippendij gestoofd in typische Marokkaanse kruiden zoals Ras el hanout, koriander en kaneel. Samen met couscous een perfecte combinatie!

202100	Cous cous met wortel en venkel	2,0 kg	10 dagen
--------	--------------------------------	--------	----------

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

VARIËREN MET BONEN

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

Bonen zitten boordevol gezonde voedingsstoffen. Bonen zijn een bron van eiwitten, vezels, vitamines en goede koolhydraten. Door hun verzadigende effect zijn ze ook ideaal voor wie een dag geen vlees wil eten.

Wij gebruiken daarom ook niet voor niets bonen in onze vegetarische specialiteiten!

Combineer en stel zelf uw buffet samen

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



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

OVENGEBAKKEN SCHOTELS

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

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

300336	Groentelasagne*	3,0 kg	10 dagen
--------	-----------------	--------	----------

Deze verse oven gebakken groentelasagne zit boordevol mooie verse groente 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!

120017	Ovenschotel zoete aardappel, pompoen, wortel en mozzarella*	3,0 kg	10 dagen
--------	---	--------	----------

*** NIEUW ***
Ovengebakken schotel met rijke vulling van zoete aardappel, pompoen, wortel en zwarte boontjes gegarneerd met geraspte mozzarella, tomaatjes en gegrilde courgette. Een mix van Italiaanse kruiden geven deze schotel zijn specifieke smaak!

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.

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

(*) Dit geldt niet voor de runder- en groentelasagne 3kg en de nieuwe ovenschotel zoete aardappel, broccoli pompoen en mozzarella. Deze worden uitgeleverd in een aluminium wergwerpschaal.

WIST U DAT

KLEIN MAAR FIJN!

De Kroes produceert ook een mooi assortiment kleine kruidige worstjes. 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.



Chipolata Kip

Nieuw in ons assortiment

Ovenschotel met zoete aardappel, pompoen en wortel

Deze ovengebakken schotel heeft een rijke vulling van zoete aardappel, pompoen, wortel en zwarte boontjes gegarneerd met geraspte mozzarella, tomaatjes en gegrilde courgette. Een mix van Italiaanse kruiden geven deze schotel zijn specifieke smaak!



Specialiteiten
boordevol lekkere
groenten



SPECIALITEITEN ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
201342	Groente & tahoe in Thaise gele curry	2,0 kg	10 dagen
Variant op de rode curry stoofpot van tahoe met diverse beetgare groente zoals prei, champignons, ui, zwarte boontjes, wortel, bamboe en paprika, iets milder maar wel mooie kruidige smaken van chili, komijn, kurkuma, venkel en kaneel. Een ideale topping op bijvoorbeeld basmati rijst, 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.			

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	7 dagen
Voor u gekookte witte rijst. Mooie losse korrels.			
208005	Basmati rijst	2,0 kg	7 dagen
Gekookte basmatirijst. Mooie losse en geurige korrels.			
201501	Roti vellen	10 stuks	7 dagen
Authentieke met de hand gemaakte Surinaamse roti vellen gevuld met gele kikkerwten.			

WIJ KENNEN ONZE BOEREN EN HUN WERKWIJZE

Gezonde, verse en duurzaam verkregen grondstoffen vormen de basis van onze gerechten. Voor onze gerechten maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse groenten. Deze groenten betrekken wij het liefst bij lokale telers.

Op deze manier dragen wij bij aan de lokale economie en voorkomen onnodige ‘foodmiles’. Daarnaast kennen wij de boeren, hun werkwijze en wij weten hoe zij hun producten verzorgen. De groenten worden in Dronten gesneden en worden dagelijks minimaal 1 x per dag vers bezorgd.



Groente & Fruit

GROENTEN	FIRMA	PLAATS
Prei	Vranksenhof BV	Maasbree
Zuurkool	Familie Groen	’t Veld
Wortel	Peter Mathijssen	Kraggenburg
Witlof	Witlofkwekerij Bruins	IJsselmuiden
Andijvie	Vahl	IJsselmuiden
Spitskool	Botman	Wervershoof
Rode kool & witte kool	Kruier	Kraggenburg
Champignon	Forest flavour	Veldriel
Paprika rood en geel	Wilbert & Margriet vd Bosch	IJsselmuiden
Groene paprika	Gebr. A en Jt Nootland	IJsselmuiden
Pompoen	Zonneheerdt	Lelystad
Pastinaak & gele wortel	Van de Weerdt	Dronten
Tomaat	Van den Belt	IJsselmuiden

PULLED MEAT

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600041	Pulled chicken (kip)	500 gram	10 dagen
Op authentieke wijze bereid. 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 beukenhoutsnippen. 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
Ontbijtworstje met een vulling van gekruide kipgehakt.			
601305	Varkenschipolata’s (vacuumzak)	1,0 kg	14 dagen
Ontbijtworstje met een vulling van gekruide varkensgehakt.			



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.

DE HOOGSTE KWALITEITSNORM

WIST U DAT

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



COMPLEET EN 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.

TIP De gebraden specialiteiten zijn uitstekend te gebruiken voor een Tapas assortiment.



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 kleine gehaktballetjes (varkensvlees) met Oosterse kruiden en specerijen. De balletjes hebben een zachte, typische satésmaak.			
601402	Gebraden beenhamkluijjes per 5 stuks	± 1,5 kg	14 dagen
Gepekeld en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgebakken en daarna gemarineerd met een Indische marinadesaus.			
502301	Cowboyvlees (gesneden)	± 2,0 kg	14 dagen
Gepekeld procureur met rollade kruiden gemarineerd en hierna op lage temperatuur gegaard. Deze rollade wordt geleverd in gesneden plakken.			

VERBETEREN EN VERFIJNEN

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

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

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

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

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

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 be vleesde spareribs met een mooie rechte snit.

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

Hierna worden de spareribs ingesmeerd met een door ons zelf ontwikkelde marinade en laten wij de spareribs eerst 24 uur rusten. Hierdoor kan de marinade goed in de spare-ribs 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!

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
Varkensbui, heerlijk gekruid met kruiden en zout. Vervolgens op hoge temperatuur op het zwoerd afgebakken.			
535010	Italiaans gebrad	± 2,4 kg	21 dagen
Een speciaal geselecteerde procureur word gemarineerd met diverse kruiden zoals ui, knoflook, paprika en fenegriek. Het gebrad word op lage temperatuur gegaard en na het afkoelen op hoge temperatuur afgebakken zodat een mooie bruine kleur ontstaat.			
501104	Ovengebakken kalkoenborst	± 2,4 kg	21 dagen

De kalkoenborst wordt op lage temperatuur bereid in de oven. Dit zorgt voor optimaal smaakbehoud en het product blijft hierdoor lekker mals en sappig. Hierna wrijven we de kalkoenborst in met een speciale kruidenrub van onder andere tomaat, gerookte paprika, komijn, chili en tijm. Daarna bakken we de kalkoenborst op de huid af in de oven. De huid beschermt de borst tegen uitdrogen en geeft nog extra smaak af.

VLEESWAAR SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
500451	Boeren gehaktbrood	± 2,5 kg	14 dagen
NIEUW Traditionele specialiteit met een gehaktvulling van gekruid varkens- en Limousin rundvlees, verfijnd met Worcestersaus en daarna gerold in paneermeel, waarna door het afbakken een krokante korst ontstaat.			
510201	Montreal smoked brisket	± 1,6 kg	14 dagen
NIEUW Malse en sappige verse runderborst, traditioneel bereid door het zouten en rijpen van het rundvlees met een speciaal samengesteld kruidenmengsel.			
510000	Pastrami	± 2,0 kg	21 dagen

NIEUW
Limousin borsten worden gepekeld met onze unieke pekeld-melange, daarna afgekookt en gekruid met originele Texelse lamsvleeskruiden, waarna de specialiteit licht wordt afgebakken. Een sappig, specialistisch rundvleesproduct vol aroma en smaak.



Montreal Smoked Brisket

ROASTED PORC RIB

Al vele jaren één van dé specialiteiten uit ons ambachtelijke vleeswaren assortiment. Het was Cees de Kroes, die bedacht heeft dat je door een varkensmiddel in een varkensbui met zwoerd op te rollen en daarna op hoge temperatuur op de huid af te bakken een unieke vleeswaar creëert. Door dit proces krijg je een zacht, mals en sappige vleeswaar met een krokant korstje. Al jaren een klassieker.



NIEUW UIT ONZE WORSTMAKERIJ

Montreal Smoked Brisket

Montreal smoked brisket is warm gerookt en gegaard rundvlees, dat rond 1900 is ontwikkeld door Joodse delicatessen-winkels in Montreal (Canada).

Montreal smoked brisket is mals en sappig rundvlees en traditioneel bereid door het zouten en rijpen van rundvlees met een speciaal samengesteld kruidenmengsel voor een bijzondere en specifieke smaak.

Deze specialiteit komt het beste tot zijn recht als het warm wordt geserveerd op bijvoorbeeld een sandwich met gele mosterd en kan zowel met de hand of snijmachine dun worden gesneden.



KEURMERK DUURZAAM VARKENSVLEES

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

Naast keten Duurzaam varkensvlees betrekken wij Beter Leven 1-Ster waardig varkensvlees rechtstreeks bij Gerald, een varkenshouder uit Putten met ruime aandacht voor de gezondheid van zijn varkens. Met een duidelijke visie op het houden van super gezonde dieren zonder het gebruik van medicijnen. Deze visie vertaalt zich in de uitmuntende kwaliteit van zijn varkensvlees. Zuiver vlees zonder toevoegingen.

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

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

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



Beenham Culinaire

HAM SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
500515	Beenham Culinaire - half	± 3,0 kg	21 dagen
NIEUW Deze beenham smaakt zoals vroeger, is het gevolg van diverse proefsessies met vakmensen! De ham word met fosfaatarme pekeld gepekeld en daarna opgebonden. Na het rijpen wordt de ham in aanhangend vocht op lage temperatuur gegaard. Het zwoerd geeft tijdens het afkoken nog extra smaak aan de ham.			
500501	Gekookte natuurham zonder zwoerd	± 4,8 kg	21 dagen
De achterham zonder peeseind en zwoerd wordt met een fosfaatarme pekeld gepekeld en daarna opgebonden, gerijpt en in bouillon gekookt. Heerlijk sappige pure natuurham!			
500600	Brusselse beenham zonder zwoerd	± 4,8 kg	21 dagen
De achterham zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pekeld 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 pekeld gepekeld en met een heerlijke zoete honingmarinade ingesmeerd. Daarna wordt de ham ingesneden en op traditionele wijze op hoge temperatuur afgebakken.

TIP De ovengebakken honingham is ook als halve ham leverbaar
Kroescode 500702



BEENHAM CULINAIRE, ONZE NIEUW ONTWIKKELDE SPECIALITEIT AMBACHTELIJKE VLEESWAREN

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

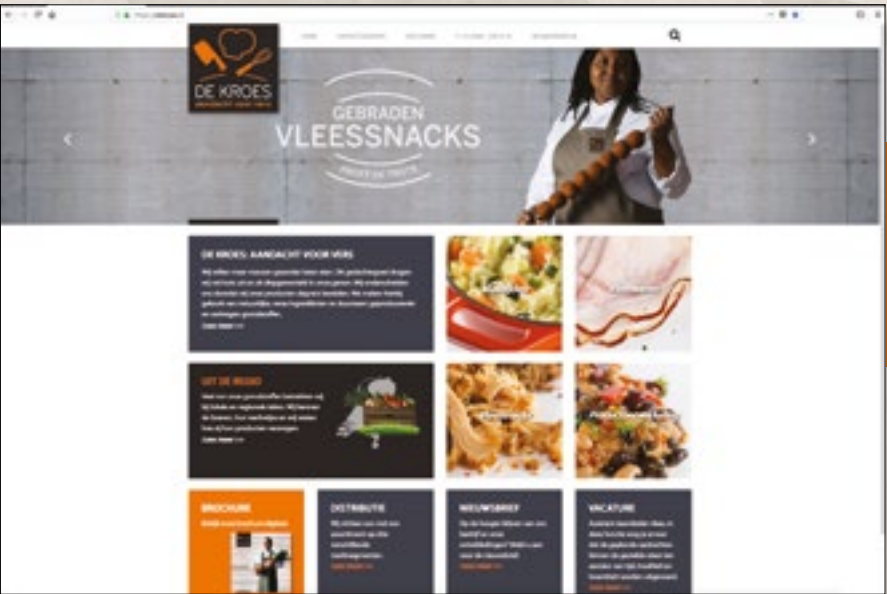
Ons bedrijf is vanuit de slagerij ontstaan, dit betekent dat vakmanschap essentieel is en blijft bij de dagelijkse productie van ons assortiment slagervleeswaren.

Trots kunnen wij u informeren dat onze meesterworstmaker een nieuwe specialiteit heeft ontwikkeld: Beenham Culinaire: Deze beenham smaakt zoals vroeger en is het gevolg van diverse proefsessies met vakmensen!

De ham word met fosfaatarme pekeld gepekeld en daarna opgebonden. Na het rijpen wordt de ham in aanhangend vocht op lage temperatuur gegaard. Het zwoerd geeft tijdens het afkoken nog extra smaak aan de ham.



ONZE PRODUCTGROEPEN



WWW.DEKROES.NL

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

