

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

WEDSTRIJD!

Wij zijn op zoek naar een lekker en origineel ambachtelijk recept van een nieuwe maaltijd-specialiteit voor ons winterassortiment 2019-2020.

Waar moet het gerecht aan voldoen en waar letten wij op?

- Origineel receptuur
- Toepasbaar in het ambachtelijk groothandelskanaal (onder andere slagerij, AGF speciaalzaak, etc.)
- Geen onnodig gebruik van onnatuurlijke kleur, geur-en smaakstoffen.
- Aandacht voor het aandeel groenten en de hoeveelheid zout.

Inzenden kan tot 1 mei 2019.

Uit de inzendingen worden 5 recepten geselecteerd welke door gaan naar de finale. Een jury zal uit de eindkandidaten bepalen welk receptuur de winnaar is.

Stuur een e-mail naar info@dekroes.nl en misschien wordt uw recept dan wel als nieuwe specialiteit in het winterassortiment van 2019-2020 opgenomen!

1e Prijs
Diner voor
2 personen bij
De Librije in Zwolle
t.w.v. € 500,-



TELERS AAN HET WOORD

Gezonde, verse en duurzaam verkregen grondstoffen vormen de basis van onze gerechten.

Voor al onze gerechten maken wij dan ook zo veel mogelijk gebruik van verse groenten. Deze groenten betrekken wij het liefst bij lokale telers.

Lees snel verder op pagina 8



GROENTE: ELKE DAG

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 o.a. 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

CERTIFICERING

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.



PRODUCTONTWIKKELING

Paul van Staveren denkt mee met De Kroes!

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.

GEZONDE VOEDING EN EEN GOED MILIEU

Maatschappelijk ondernemen en het circulaire gedachtengoed zijn onderdeel van de De Kroes filosofie.

Afgelopen jaren zijn wij veel bewuster omgegaan met de manier waarop en waarmee wij onze specialiteiten bereiden en is maatschappelijk ondernemen een vast gegeven binnen onze organisatie geworden. 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 / 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.



Penne All'Arrabiatta



Parmezaan & Basilicum



Groentelasagne

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.

I N H O U D S O P G A V E		VLEESWAAR SPECIALITEITEN	8
MEDITERRANE SPECIALITEITEN	2	PULLED MEAT	9
AZIATISCHE SPECIALITEITEN	3	CHIPOLATA WORSTJES	9
KLASSIEKERS	4	GEBRADEN VLEESSNACKS	10
SEIZOENS SPECIALITEITEN	4	GEBRADEN GEHAKTBALLEN	11
HOLLANDSE SPECIALITEITEN	5	BBQ WORSTEN	12
MEXICAANSE SPECIALITEITEN	6	HAM SPECIALITEITEN	12
MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN	6	GEBRADEN / GEGRILDE VLEESWAREN	13
OVENGEBAKKEN SCHOTELS	7	WORSTEN	15
SPECIALITEITEN ZONDER VLEES	7	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.			
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 pomodori 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 rozemarijn geeft het product zijn karakteristieke smaak.			
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.

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.



Babi pangang

Warmte terugwinning

De warmte die vrijkomt bij onze koelinstallaties wordt opgevangen en door middel van een warmtewisselaar gebruikt om ons spoelwater voor het reinigen voor te verwarmen.

Recycling

Naast karton, papier en plastic, recyclen wij de frituurolie. Van de frituurolie, wordt biobrandstof gemaakt.

LED-verlichting

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

Transportbewegingen

Begin januari zijn we begonnen met het onder de grond opslaan van restafval. Hierdoor minimaliseren wij het aantal transportbewegingen doordat het afval minder frequent opgehaald wordt.

Sinds 2 jaar werkt Jelle Beeren bij ons aan diverse projecten welke direct te maken hebben met maatschappelijk verantwoord ondernemen en het circulaire gedachtegoed.

AZIATISCHE SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
200800	Nasi Goreng met kip en ei	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met rijst, rijk gevuld met kip en omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang Manis en Oosterse kruidenmix.			
200200	Bami Goreng met kip en ei	2,5 kg	10 dagen
Gekookte dikke mie, rijk gevuld met kip, Oosterse omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Door gebruik van Oosterse kruiden en specerijen krijgt het gerecht zijn specifieke Oriëntaalse smaak.			
200840	Nasi Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met rijst, rijkelijk gevuld met stukjes omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
200240	Bami Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht met mie, rijkelijk gevuld met stukjes omelet van scharrelei en verse groenten zoals prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
200740	Mihoen Goreng zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Oosters gerecht van gebakken dunne mie met verse groenten zoals: prei, wortel, ui, Chinese kool en paprika. Op smaak gebracht met knoflook, ketjap Bentang en Oosterse kruiden en specerijen.			
207100	Indische kip	2,0 kg	10 dagen
Stukjes gekruide en geroosterde kip in een dikke zoete, licht pittige ketjapsaus met kokos, ui, knoflook, citroenblad en een snufje komijn en laos.			
200100	Babi pangang	2,0 kg	10 dagen
Zacht gegaarde en geroosterde reepjes varkensvlees gecombineerd met het frizure van de pangangsous en de atjar tjampur.			
200150	Babi ketjap	2,0 kg	10 dagen
Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, gember, knoflook, sambal, komijn en laos.			
207900	Rendang	2,0 kg	10 dagen
Op lage temperatuur gesmoord rundvlees met kenmerkende smaakmakers uit het Oosten zoals sambal, knoflook, santen (kokosrasp), gember, sereh en laos.			
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	21 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 kg	2,0 kg	21 dagen

In ketjap gemarineerde kipdij met diverse groenten zoals sugar snaps, bamboereepjes, paprika en champignons in een frisoete Japanse saus van rijstwijf, soja, gember en citroenblad. Heerlijk in combinatie met onze geurige basmatirijst.

KLASSIEKERS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105702	Romige ragout van kipdij en paddenstoelen	2,0 kg	10 dagen
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 met lekker vers stokbrood, al dan niet aangevuld met een verse salade.			
202202	Boeuf bourguignon	2,0 kg	10 dagen
Op lage temperatuur gegaard rundvlees in een krachtige braadjus met gebakken spekjes, uitjes, verse wortel en rode wijn met laurier, tijm en peterselie.			

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.			
Informeer naar de verkrijgbaarheid.			



Romige ragout



Aardappels

DE AARDAPPEL IN NEDERLAND
EEN ECHT BEGRIP IS?

WIST
U DAT

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 akkerbouwbedrijf aardappels. Wij werken uitsluitend met koud geschilde verse Agria aardappels en naar onze overtuiging geeft deze aardappel de beste smaak, kleur en structuur!

Witte asperges?
Groene asperges?

Kent u eigenlijk het verschil tussen groene en witte asperges?

Groene asperges groeien in tegenstelling tot witte asperges boven de grond. Doordat ze langer aan de wortel van de plant blijven, bevatten ze meer vitamines en mineralen. Daarnaast zijn de groene asperges bovendien krachtiger van smaak en nagenoeg het hele jaar verkrijgbaar. Deze groene variant van de asperges hoeft u, in tegenstelling tot de witte asperges, in principe niet te schillen.

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

Traditioneel worden asperges vaak gegeten met aardappelkrieltjes en plakken gekookte beenham, waarbij een volle, romige botersaus het gerecht compleet maakt. Ook in de Aziatische keuken wordt de (groene) asperge echter veelvuldig gebruikt. Naast koken zijn asperges namelijk ook uitermate geschikt om te grillen en wokken.



HOLLANDSE SPECIALITEITEN
ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
100169	Rauwe andijviestamppot zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
Gemaakt van verse andijvie, gekookte kruimige aardappels, melk, boter, peper en een snufje zeezout.			
100340	Boerenkoolstamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Verse stamppot met gesneden boerenkool en gekookte aardappelen van het land. Gestampt met melk, peper en zeezout.			
100640	Hutspot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Stamppot met wortel (peen), ui en kruimige aardappels. Door gebruik van boter en melk is de stamppot vol van smaak. Lekker in combinatie met bijvoorbeeld een sukadelapje (klapstuk) of een rookworst.			
101740	Zuurkoolstamppot zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
Gekookte en gestampte aardappels met zuurkool. Voeg naar eigen wens jus en een grove of een fijne rookworst toe om de maaltijd compleet te maken.			
100540	Hete bliksem zonder vlees	2,5 kg	14 dagen
De combinatie van stukjes zoete en zure appel met aardappel geeft deze stamppot zijn specifieke smaak.			
205039	Mexicaanse stamppot	2,5 kg	14 dagen
* NIEUW * Zoete aardappel, rode, oranje en gele paprika, ui, wortel, gekookte aardappel, bruine- en zwarte bonen vormen de basis van deze stamppot. De Mexicaanse kruidenmelange, waaronder onder andere zwarte peper, chili en kurkuma geven deze stamppot zijn Mexicaanse tint mee.			
WIST U DAT Wij ook een krachtige gebonden braadjus in ons assortiment hebben?			
110001	Braadjus	1,0 liter	10 dagen
Krachtige gebonden jus.			

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 rookspek. Lekkerere frisse, knapperige stamppot. Goed te combineren met een spek-lapje of een gebraden gehaktbal.			
100901	Prei balletjes schotel	2,5 kg	10 dagen
Gekookte krieltjes en gesneden prei van Hollandse bodem met kleine gehaktballetjes in een romige kaassaus.			
101706	Zuurkoolstamppot Hawaï met spek	2,5 kg	14 dagen
Gekookte aardappelen, zuurkool uit het vat, rookspek, stukjes ananas en appel, room, kruiden en specerijen maken dit gerecht compleet.			

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 bereid met geruld gehakt, kidney en zwarte bonen, gepelde tomaten, mais, gesneden ui, rode, gele en groene verse paprika. Gekruid met chili, paprika, selderij.

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

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

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 het bakken word de kip aangevuld met zwarte boontjes, tomaat en een scheutje limoensap.

205037	Mexican rijst	2,0 kg	7 dagen
--------	---------------	--------	---------

Deze rijst is een mooie aanvulling op de Mexicaanse keuken en bestaat uit geurige rijst, gerookte paprika olie en kleurrijke maiskorrels, doperwtjes en boontjes.



Nieuw in ons assortiment

Mexicaanse stampot

Zoete aardappel, rode, oranje en gele paprika, ui, wortel, gekookte aardappel, bruine- en zwarte bonen vormen de basis van deze stampot. De Mexicaanse kruidenmelange, waaronder onder andere zwarte peper, chili en kurkuma geven deze stampot zijn Mexicaanse tint mee.

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 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!

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

De couscous wordt geweld in bouillon waarna rozijnen, verse venkel, wortel, doperwten en Ras el hanout kruidenmix worden toegevoegd.

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
- Tomaat
- Rundvlees
- Uien
- Kip
- Chilipepers
- Mais
- 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
--------	-----------------	--------	----------

Deze verse, ovengebakken groentelasagne zit boordevol mooie verse groentes zoals wortel, tomaat, bleekselderij, courgette en champignons. De groentes zijn knapperig gehouden en aangemaakt in een rijke volle tomatensaus met geurige Italiaanse kruiden. De lasagne bouwen we op uit drie mooie lagen verse pasta waarvan de middelste laag is gevuld met een romige 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 groene paprikareepjes zitten.

101630	Lofschotel met beenham	3,0 kg	10 dagen
--------	------------------------	--------	----------

Gesneden witlof en in blokjes gesneden aardappelen uit de Flevopolder met reepjes ambachtelijk gekookte beenham uit eigen worstmakerij in een romige kaassaus. Bestrooid met Goudse 48+ kaas en reepjes beenham en vervolgens gratineerd in de oven.

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.

SPECIALITEITEN ZONDER VLEES

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
201342	Groente & tahoe in Thaise gele curry	2,0 kg	10 dagen

Variant op de rode curry stoofpot van tahoe met diverse beetgare groentes zoals prei, champignons, ui, zwarte boontjes, wortel, bamboe en paprika, iets milder maar wel mooie, 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 kikkererwten	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 zongedroogde tomaat maken dit specifieke gerecht compleet. Heerlijk met geurige basmatirijst.

107402	Bombay tikka masala 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.



Bonen, lekker & gezond

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!



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

VLEESWAAR SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
510201	Montreal smoked brisket	± 2,0 kg	14 dagen
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
Limousin borsten worden gepekeld met onze unieke pekelmelange, daarna afgekookt en gekruid met originele Texelse lamsvleeskruiden waarna de specialiteit licht wordt afgebakken. Een sappig specialistisch rundvleesproduct vol aroma en smaak.			

Nieuw in ons assortiment

Lams gehaktballetjes

Dit originele vers gemalen lamsgehakt kruiden we met een specifieke mix van onder andere paprika, komijn en kaneel. Na het vormen braden we de balletjes mooi goudbruin.

Heerlijk als tussendoortje of in combinatie met een salade of maaltijd!

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 een mix van kruiden en marinade zodat deze rub er in kan trekken. Daarna wordt het varkensvlees op een lage temperatuur in de oven gegaard en licht gerookt op beukenhoutsnippers. Het vlees krijgt zijn specifieke en herkenbare 'draadjesvlees' uitstraling doordat na het garen het zachte en malse vlees uit elkaar wordt getrokken.			



TELERS AAN HET WOORD

Gezonde, verse en duurzaam verkregen grondstoffen vormen de basis van onze gerechten.

Voor onze gerechten maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse groenten. Deze groenten betrekken wij het liefst bij lokale telers.

Op deze manier dragen wij bij aan de lokale economie en voorkomen 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 keer per dag vers bezorgd.



Lokale telers



GROENTEN	FIRMA	PLAATS
Prei	Vrankenhof 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	Velddriel
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

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	1,0 kg	14 dagen
Ontbijtworstje met een vulling van gekruid kipgehakt.			
601305	Varkenschipolata's	1,0 kg	14 dagen
Ontbijtworstje met een vulling van gekruid varkensgehakt.			

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



Pulled porc

Na de rustperiode krijgt het vlees 12 tot 16 uur de tijd om in een oven, lichtgerookt op beukenhoutsnippers, bij lage temperatuur langzaam te garen. Door deze authentieke bereidingswijze wordt het vlees erg mals en ontstaat de herkenbare structuur. Na het garen wordt het vlees voorzichtig uit elkaar getrokken waardoor het zijn specifieke draadjesvlees uitstraling krijgt.

Hieronder enkele suggesties:
- Warm stoombroodje met pulled meat, zoetzure pickles 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 knoflookdressing met croutons en Parmezaanse kaas
- Pulled meat met piri piri-saus en ovengebakken aardappeltjes

Naast pulled pork maakt De Kroes ook pulled chicken.

COMPLEET EN EENVOUDIG TE BEREIDEN



Gebraden Gehaktballetjes

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

UNIEK PRODUCTIEPROCES

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



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 piri-saus.			
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 gekruide met Javaanse bami groenten en specerijen.			
600800	Cevapcici	2,0 kg	21 dagen
Naar origineel Slavisch recept bereide gebraden gehaktstaafjes met Balkankruiden.			
600206	Gebraden gehaktballetjes	2,0 kg	21 dagen
Gehaktballetjes van varkensvlees, verrijkt met licht Italiaanse kruiden en daarna gebraden. Door het neutrale karakter ook geschikt om te gebruiken als vleescomponent bij de maaltijd.			
603100	Lamsgehaktballetjes	2,0 kg	21 dagen
* NIEUW * Dit originele versgemalen lamsgehakt kruiden we met een specifieke mix van onder andere paprika, komijn en kaneel. Na het vormen braden we de balletjes mooi goudbruin.			
602100	Saté balletjes	2,0 kg	21 dagen
Gebraden mini-gehaktballetjes (varkensvlees) met Oosterse kruiden en specerijen. De balletjes hebben een zachte, typische satésmaak.			
601402	Gebraden beenhamkluijes per 5 stuks	± 1,5 kg	14 dagen
Gepekeld en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgelakt 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.			

TIP

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

GEBRADEN GEHAKTBALLEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
600241	Rundergehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Deze gebraden gehaktballen worden vervaardigd van gekruide 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.			
600705	Kipgehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
Gebraden gehaktballen van malse kipdij, paneermeel en een kruidenmix van peper, zout, en een pittig vleugje mosterd en sambal.			
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.			



De lekkerste gebraden spareribs maak je niet zomaar.

Het begint al bij de inkoop van de spare-ribs. Wij gebruiken uitsluitend verse en goed bevroren spareribs met een mooie rechte snit.

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

Hierna worden de spareribs ingesmeerd met een door 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 authentieke wijze, bij oplopende temperatuur-niveaus rustig in de oven gebraden. Dit hele proces gebeurt handmatig.

Na het braden worden de spareribs teruggekoeld en krijgen ze nogmaals een sausje. Het resultaat? Heerlijke zacht gebraden en zeer 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 bbq worst (in natuurdarm) is de ideale basis waar wij blokjes pittige kaas aan het recept toevoegen. Bij het grillen op de barbecue geeft de kaas een mooie smaak af.

650406	Bbq worst curry 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
--------	-------------------------------	----------	----------

Smakelijke bbq 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 barbecue!

650408	Bbq worst kip 80 gram per 4	320 gram	21 dagen
--------	-----------------------------	----------	----------

Een kip variant van de vertrouwde bbq worst.

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

HAM SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
500519	Beenham Culinaire	± 4,3 kg	21 dagen

Deze beenham smaakt zoals vroeger, dit is het gevolg van diverse proefsessies met vakmensen! De ham word met fosfaatarme pekels 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 pekels 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 pekels gepekeld en daarna opgebonden, gerijpt en gekookt. De ham wordt vervolgens in onze rookkast afgerookt met toevoeging van aromatische kruiden.

500702	Ovengebakken honingham half	± 2,4 kg	21 dagen
--------	-----------------------------	----------	----------

Deze Coburger zonder peeseind wordt met een fosfaatarme pekels gepekeld en met een heerlijke zoete honingmarinade ingesmeerd. Daarna wordt de ham ingesneden en op traditionele wijze op hoge temperatuur afgebakken.

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 beenhamkluifjes
 - 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!



Natuurham



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

GEBRADEN EN GEGRILDE VLEESWAREN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
501500	Gebraden fricandeau	± 1,2 kg	10 dagen

Dik lende spierstuk, 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.

501104	Ovengebakken kalkoenborst	± 2,4 kg	21 dagen
--------	---------------------------	----------	----------

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

501607	Ovengebakken buikspek	± 2,0 kg	14 dagen
--------	-----------------------	----------	----------

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



AAN HET WOORD...

PROJECT MANAGER JELLE BEEREN

Mijn passie voor de agrarische sector begon al heel vroeg toen ik met mijn ouders geregeld op een boerderijcamping in Drenthe stond. Na eerst een aantal jaar als bezoeker te hebben gestaan, heb ik er jaren vakantiewerk gedaan. Ik dacht ; "wat ik in Drenthe kan doen, kan hier ook dichterbij" om vervolgens te beginnen met werken bij een akkerbouw/loonbedrijf in Zeewolde.

Op advies van de eigenaar van de boerderijcamping koos ik voor een studie in Dronten: Bedrijfskunde & Agrifoodbusiness. Als je een opleiding doet binnen een sector die je zo aanspreekt, leert het veel makkelijker. Gedurende mijn laatste jaar heb ik gekozen voor een duaal traject en ben ik begonnen bij De Kroes. Op dit moment combineer ik mijn functie van projectmanager met een Master Agrifoodbusiness development.

Wat ik leuk vind aan mijn functie is dat ik enerzijds bezig ben met de processen van de productie, in de breedste zin van het woord. En dat ik anderzijds bezig ben met onze grondstoffen en contact heb met de telers en varkenshouder. Ik help mee om de keten zo kort en efficiënt mogelijk in te richten.



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 snijmaats 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 speel-materiaal. Dankzij deze voorzieningen kunnen de dieren varkenseigen gedrag vertonen.



Jelle Beeren

NIEUW UIT ONZE WORSTMAKERIJ

Montreal
Smoked
Brisket

Montreal smoked brisket is warm gerookt en gegaard rundvlees, dat rond 1900 is ontwikkeld door Joodse delicatessenwinkels 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.



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 varkensbuik met zwaard 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.



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.

BUFFETTEN VAN TOPNIVEAU!

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 (heerlijk 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 Thais. Zowel zonder vlees als met vleescomponent. Daarnaast afhankelijk van het seizoen, nog vele gerechten en seizoensspecialiteiten (asperges, 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?



Chili con carne



Bami goreng kip ei

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.

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 VLEESWAREN

Naast een uitgebreid assortiment dagverse maaltijden en gebraden snackspecialiteiten produceert de Kroes met veel aandacht en vakmanschap een ruim assortiment ambachtelijke vleeswaren-specialiteiten 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.

Samen met onze chef-worstmaker, hebben wij een nieuwe vleeswaren specialiteit ontwikkeld:

OOSTERS BUIKSPEK

Een verse varkensbuik wordt met het zwaard gemarineerd in een Oosterse marinade waarbij ketjap, gember, kentjoer en kerrie de voornaamste smaakdragers zijn.

De varkensbuik wordt samen met de marinade op lage temperatuur gegaard. Na het garen wordt de varkensbuik afgelakt met ketjap en op hoge temperatuur in onze oven afgebakken. De kruiden en het zwaard zorgen voor een heerlijke Oosterse smaaksensatie.

Tip: serveer het Oosters buikspek lauwwarm voor een optimale smaak bijvoorbeeld op vers afgebakken ambachtelijk brood of op een smakelijke salade.

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	Basmatirijst	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 kikkererwten.

WIST U DAT

Klein maar fijn!

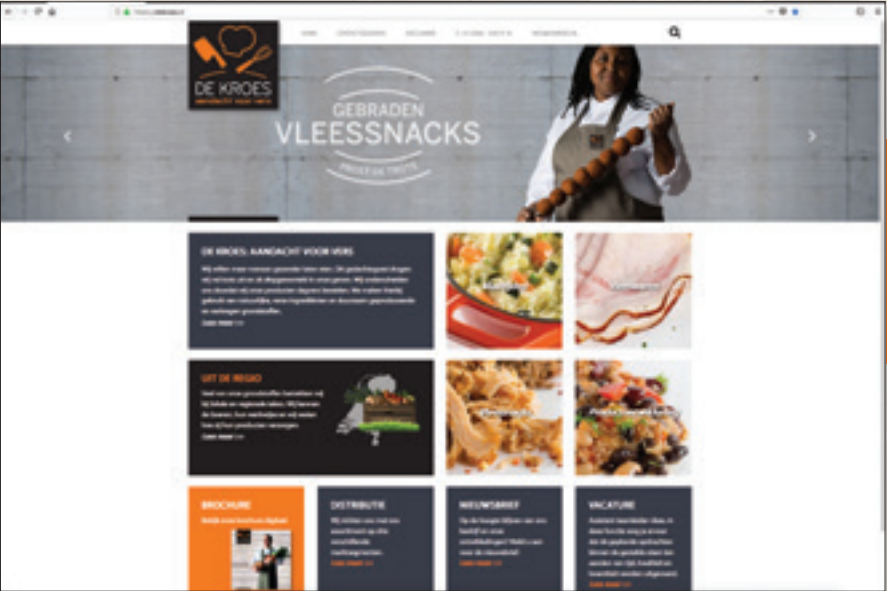
De Kroes ook een mooi assortiment kleine kruidige worstjes produceert? Dit doen wij in twee varianten: met varkensvlees of met kip. Op veel manieren te gebruiken, bijvoorbeeld bij het ontbijt als ontbijtworstje, de gourmetschotel of als borrelhapje.



Oosters buikspek



ONZE PRODUCTGROEPEN



WWW.DEKROES.NL

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

