

DELI



TELEGRAPH

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



INFORMATIE EN INSPIRATIE

Voor u ligt onze assortimentskrant. Net als in voorgaande uitgaven, vindt u per productgroep een overzicht met relevante gegevens en uitgebreide productomschrijvingen van de door ons geselecteerde specialiteiten voor het zomerassortiment 2020.

In deze krant vindt u naast het zomerassortiment 2020 ook een aantal interessante verhalen over onze producten, ons bedrijf, telers, medewerkers en leuke weetjes.

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.



Groenten verliezen tijdens het koken 20-50% van de vitaminen. Bij stomen blijft er meer smaak en blijven de meeste vitaminen behouden. Wij stomen daardoor het grootste gedeelte van onze groente en zorgen hierdoor voor een maximaal behoud van vitaminen, maar ook van voedingswaarden, smaak en structuur!

Bron: Voedingcentrum

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 vitaminen 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.

De lekkerste gebraden spareribs maak je niet zomaar



Het begint al bij de inkoop van de spareribs. Wij gebruiken uitsluitend verse en goed bevestigde 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 spareribs trekken.

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!





PETER VERTELDT...

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 voor nieuwe initiatieven en meer ruimte om grondstoffen maximaal te gebruiken.

Dit heeft onder andere al geresulteerd in onze samenwerking met varkensboer Gerald.

We houden jullie uiteraard op de hoogte van nieuwe ontwikkelingen.

Peter de Vos, Directeur

INHOUDSOPGAVE

KLASSIEKERS	2	ZETMEELCOMPONENTEN	6
SEIZOENS SPECIALITEITEN	2	OVENGEBAKKEN SPECIALITEITEN	7
HOLLANDSE SPECIALITEITEN	3	SPECIALITEITEN ZONDER VLEES	7
AMBACHTELIJKE ROOKWORSTEN	3	AMBACHTELIJKE VLEESWAREN	9
MEDITERRANE SPECIALITEITEN	4	PULLED MEAT	9
MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN	4	GEBRADEN VLEESSNACKS	10
AZIATISCHE SPECIALITEITEN	5	CHIPOLATA	10
MEXICAANSE SPECIALITEITEN	6	GEBRADEN GEHAKTBALLEN	11

KLASSIEKERS

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
105702	Romige ragout van kipdij en paddestoelen	2,0 kg	10 dagen

Klassieke ragout van malse kipdij, kastanjechampignons en bospaddenstoelen in een romige saus met vleugje witte wijn, salie en nootmuskaat.

110211	Runderbolognese	2,5 kg	10 dagen
--------	-----------------	--------	----------

*** NIEUW ***

Klassieke bolognesaus met rundergehakt en mooie verse groentes zoals wortel, tomaat, bleekselderij en courgette. De groentes zijn knapperig gehouden en aangemaakt in een rijke volle tomatensaus met geurige Italiaanse kruiden.

SEIZOENSPECIALITEITEN

IN&OUT VERKRIJGBAAR VANAF WEEK 13

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.

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.



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 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.

AAN HET WOORD

Sander Kikkert (supply chain planner)

Ik heb een brede studie gedaan omdat ik nog niet wist in welk vakgebied ik mij wilde specialiseren. Tijdens mijn studie ben ik erachter gekomen dat ik procesoptimalisatie erg interessant vind. Zodoende wilde ik hier meer ervaring in opdoen (ook op operationeel niveau). Ik ben toen benaderd door een recruiter of het mij interessant leek om als supply chain planner aan de slag te gaan in de voedselindustrie.

Als supply chain / productieplanner sta je in het hart van het bedrijf en is er voldoende de kans om processen te optimaliseren.

Bij de Kroes geven ze hier heel veel ruimte voor en verheug ik mij op de komende tijd waarin ik met verschillende projecten aan de gang kan gaan!



Sander Kikkert

HOLLANDSE SPECIALITEITEN

ZONDER EN MET 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.

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.

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.

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

Gekookte krieltjes en gesneden prei van Hollandse bodem met kleine gehaktballetjes in een romige kaassaus.

100101	Rauwe andijviestamppot met spekjes	2,5 kg	10 dagen
--------	------------------------------------	--------	----------

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

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

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



Wij ook een krachtige gebonden braadjus in ons assortiment hebben?

110001	Braadjus	1,0 ltr	10 dagen
--------	----------	---------	----------

Krachtige gebonden jus.

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.

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.

301008	Penne kip stroganoff	2,5 kg	10 dagen
--------	----------------------	--------	----------

Penne pasta in een romige stroganoffsauz met uisnippers, rode, groene en gele paprika, tomaat, knoflook, bieslook, peterselie en stukjes malse kip.

300640	Macaroni groenten zonder vlees	2,5 kg	10 dagen
--------	--------------------------------	--------	----------

NIEUW
Rijk gevulde macaronischotel met veel verse groentes zoals wortel, courgette, prei en zongedroogde tomaatjes. Italiaanse kruiden en paprika geven het zomerse gevoel!

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.

302430	Pasta met kip in roomsaus	2,5 kg	10 dagen
--------	---------------------------	--------	----------

Mini penne pasta met malse kipdij in een romige saus van pesto en specifieke Italiaanse ingrediënten zoals paprika, basilicum en oregano. Het kaasschaafsel en het kerstomaatjes maken dit gerecht helemaal compleet.

202010	Paella	2,5 kg	10 dagen
--------	--------	--------	----------

NIEUW
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 groenten toe. Naar wens kunt u bijvoorbeeld kip en/of zeevruchten aan het gerecht toevoegen.

MIDDEN-OOSTEN SPECIALITEITEN

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
202101	Marokkaanse kip Tajijne	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 waar na rozijnen, verse venkel, wortel, doperwten en Ras el hanout kruidenmix worden toegevoegd.



Macaroni rundvlees



WIST U DAT

MADE IN ITALY

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



Parmezaan & Basilicum

TIP

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

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, rijk 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, rijk 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 fris zure van de pangangsauz en de atjar tjampur.

200150	Babi ketjap	2,0 kg	10 dagen
--------	-------------	--------	----------

Reepjes geroosterd varkensspek in saus van ketjap, gember, knoflook, sambal, komijn en Laos.

207900	Rendang	2,0 kg	10 dagen
--------	---------	--------	----------

Op lage temperatuur gesmoord rundvlees met kenmerkende smaakmakers uit het Oosten zoals sambal, knoflook, santen (kokosrasp), gember, sereh en Laos.

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

Malse kippendij in Thaise saus met rode curry, boontjes, paprika, limoen, kokosroom en specifieke smaken van citroengras, koriander en gember. Uitstekend te combineren met bijvoorbeeld basmati rijst.

207602	Kip Teriyaki	2,0 kg	10 dagen
--------	--------------	--------	----------

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



Nasi Goreng

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.

105132	Mexicaanse runderstoof Manzjare	2,0 kg	10 dagen
--------	---------------------------------	--------	----------

Deze zacht gegaarde stoofpot zit boordevol mooi rundvlees (60%) en rijke smaken. Het rundvlees wordt na het braden aangevuld met ui, wortel, tomaat en bier waarbij er een groot pallet aan kruiden wordt toegevoegd zoals paprika, laurier, chili, komijn, koriander en kaneel. Al met al een stevige stoofpot welke goed combineert met de Mexicaanse rijst of een verse aardappelpuree.

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.

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

VERBETERD RECEPT

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

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.

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.

208211	Sushirijst	2,0 kg	7 dagen
--------	------------	--------	---------

Rijst, aangemaakt met een Japanse Sushi dressing met o.a. merin (sake), suiker en zout. De ideale basis voor bijvoorbeeld een smakelijke Pokebol.

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.

VERRASSENDE GERECHTEN MET TEX-MEX ROOTS

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

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

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

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

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

300230	Broccolischotel met rundergehakt	3,0 kg	10 dagen
--------	----------------------------------	--------	----------

Een bodem van aardappelschijfjes, gevolgd door een laag geruld gekruid gehakt en afgedekt met een romige saus waarin broccoli, rode en groente paprikareepjes zitten.

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

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

TELERS AAN HET WOORD



Lokale telers

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

Voor onze gerechten maken wij zo veel mogelijk gebruik van verse groenten. Deze groenten betreffen 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.

SPECIALITEITEN ZONDER VLEES

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

Variante op de rode curry stoofpot van tahoe met diverse beetgare groentes zoals prei, champignons, ui, zwarte boontjes, wortel, bamboe en paprika, iets milder maar wel mooi kruidige smaken van chili, komijn, kurkuma, venkel en kaneel. Een ideale topping op bijvoorbeeld basmatirijst, noedels en vegetarische gerechten.

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 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.

GROENTEN	FIRMA	PLAATS
Prei	Vrankenhof BV	Maasbree
Paprika	Noorland	IJsselmuiden
Wortel	Peter Mathijssen	Kraggenburg
Witlof	Witlofkwekerij Bruins	IJsselmuiden
Spitskool	Botman	Wervershoof
Rode kool & witte kool	Jaap Kruier	Kraggenburg
Champignon	Van doremaele	Veldriel
Pompoen	Van de Weerd	Lelystad
Pastinaak+gele en chiodgia biet	Zonneheerd	Dronten
Tomaat intense	Van de Belt	IJsselmuiden
Appels	Fruithal Smits	Zeewolde
Aardappelkrieltjes	Leo de Cock	Purmerend

Variëren met bonen



Chicken Fiesta

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 Kidney-bonen, 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!



TIP Zelf spiesjes maken....

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

KEURMERK DUURZAAM VARKENS-VLEES, ALLEEN HET BESTE VLEES!

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

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

Gerald besteedt veel aandacht aan het welzijn van zijn varkens. Dat is belangrijk, want dieren die zich goed voelen, hebben minder stress. Daardoor is het gevaar van ziekten kleiner. De varkens krijgen lekkere snijmais bijgevoerd en ondergaan geen belastende behandelingen. Ze hebben een ouderwetse lange staart met krul. Ze lopen vrij in groepen, in ruime hokken, waarbij broertjes en zusjes hun leven lang bij elkaar blijven. De varkens krijgen veel daglicht zodat ze een dag- en nachtritme ervaren. Ze kunnen wroeten en hebben de beschikking over voldoende speelmateriaal. Dankzij deze voorzieningen vertonen de dieren varkenselijke gedrag.



AMBACHTELIJKE 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.

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.

510000	Pastrami	± 2,0 kg	21 dagen
--------	----------	----------	----------

* NIEUW *

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.

500501	Gekookte natuurham zonder zwoerd	± 4,8 kg	21 dagen
--------	----------------------------------	----------	----------

De achterham zonder peeseind en zwoerd wordt met een fosfaatarme pekel 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 pekel gepekeld en daarna opgebonden, gerijpt en gekookt. De ham wordt vervolgens in onze rookkast afgerookt met toevoeging van aromatische kruiden.

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

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

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.

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.



GEBRADEN SNACKS

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.

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.

Reduceren papierverbruik

Wij versturen het grootste gedeelte van onze facturen digitaal waardoor het gebruik van papier is gedaald.

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.

AAN HET WOORD

Jos van der Zalm (kwaliteitsmanager)

In 1993 heb ik de opleiding levensmiddelen-technologie aan de HAS in Den Bosch afgerond en daarna 12 jaar gewerkt als verkoper in Oost Europa voor een bedrijf in de sappenindustrie. Daarna ben ik de kwaliteit ingegaan. Onder andere bij bedrijven in appetizers en tortilla's, verse groente en fruit, vleeswaren en mediterrane producten.

Nu werk ik met veel plezier bij De Kroes. Samen met een collega vormen wij de afdeling kwaliteit. Belangrijke zaken zijn IFS, hygiëne, klachtafhandeling en volgend jaar de introductie van Nutriscore. Het leuke van werken bij De Kroes is het grote aantal verschillende producten.

Zelf kook ik ook graag. Mijn favoriete keukens zijn de Mexicaanse en de Japanse keuken. Tonijn is mijn lievelingsgerecht. Een aantal keren per jaar ben ik assistent-kok op het zeilschip De Eendracht (als vrijwilliger). Daarnaast sta ik nog achter de bar bij poppodium Azotod, samen met mijn vriendin. Verdere hobby's zijn reizen en motor rijden (ik spaar nog voor een nieuwe...)



Jos van der Zalm

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, rijklijk gevuld met echte bami en gekruide met Javaanse bami groenten en specerijen.

600206	Gebraden gehaktballetjes	2,0 kg	21 dagen
--------	--------------------------	--------	----------

Gehaktballetjes van varkensvlees, licht Italiaanse kruiden en daarna gebraden. Door het neutrale karakter ook geschikt om te gebruiken als vleescomponent bij de maaltijd.

602100	Saté balletjes	2,0 kg	21 dagen
--------	----------------	--------	----------

Gebraden mini-gehaktballetjes (varkensvlees) met Oosterse kruiden en specerijen. De balletjes hebben een zachte, typische satésmaak.

601402	Gebraden beenhamkluijjes per 5 stuks	± 1,5 kg	14 dagen
--------	--------------------------------------	----------	----------

Gepekeld en gekruide spaakhammetjes met spaakbeen. Afgebakken en daarna gemarineerd met een Indische marinadesaus.

502301	Cowboy vlees (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.

WIST U DAT

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

CHIPOLATA WORSTJES

Mooi assortiment kleine pittige worstjes die ideaal te combineren zijn bij het ontbijt, de gourmetschotel of het borrelhapje. Verkrijgbaar in twee verschillende basis grondstoffen zoals kip, en varkensvlees.

CODE	PRODUCTOMSCHRIJVING	INHOUD	THT
601307	Kipchipolata's (vacuumzak)	1,0 kg	14 dagen

Ontbijworstje met een vulling van gekruide kipgehakt.

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

Ontbijworstje met een vulling van gekruide varkensgehakt.

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.

600718	Kipgehaktballen 125 gram per 50 DV	6,25 kg	180 dagen
--------	------------------------------------	---------	-----------

Gebraden gehaktballen van malse kipdij, paneermeel en een kruidenmix van peper, zout, en een pittig vleugje mosterd en sambal.

600101	Oma's gehaktballen 125 gram per 12	1,5 kg	21 dagen
--------	------------------------------------	--------	----------

Varkensgehaktbal zoals alleen oma deze maakt. Volgens oud-Hollands familie-recept 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.



Mihoen Goreng

Productontwikkeling

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

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

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

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





ONZE PRODUCTGROEPEN



WWW.DEKROES.NL

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

