

# Diepvries bij Colruyt



## Kwaliteit

- ultraverse producten
- strikte en permanente controles
- zichtbare kwaliteit

## Keuze

- ruim assortiment
- altijd voorraad in huis

## Gemakkelijk

- los diepgevroren
- volledig schoongemaakt
- panklaar

## Gevarieerde en heerlijke gerechten

- de smaak en de voedingswaarde van verse producten

Beste klant,

Kwaliteit, keuze en gemak ... Profiteer van alle voordelen van de diepvriesproducten bij Colruyt.

Gegarandeerde kwaliteit. In deze brochure leest u hoe we er alles voor doen om de smaak en de voedingswaarde van de verse producten te behouden in de diepvriesproducten. Dankzij de doorzichtige verpakking ziet u meteen wat u koopt.

Om u voortdurend kwaliteitsproducten aan te bieden, hebben we gesloten diepvrieskoffers in onze winkels geplaatst. Die beschermen de producten beter tegen licht, lucht en warmte. Bovendien verbruiken deze koffers heel wat minder energie dan rechtopstaande modellen. Die besparingen dragen bij tot onze garantie van de laagste prijzen, ook voor diepvriesproducten.

Ruime keuze. U vindt meer dan 500 producten in ons assortiment, van kant-en-klare aperitiefhapjes tot nagerechten. Met wat voorraad in uw diepvries hebt u altijd de lekkerste ingrediënten in huis, voor een feestelijke maaltijd of voor afwisseling in uw dagelijks menu.

Handig te gebruiken. Onze diepvriesproducten zijn los diepgevroren. Zo neemt u precies wat u nodig hebt. De diepvriesproducten van Colruyt zijn volledig schoongemaakt en panklaar. Ze kunnen van de diepvries rechtstreeks in de pan.

Smakelijk!



Tony Debock  
Divisiemanager verse producten  
en diepvries

P.S. - In de diepvriesafdeling van uw Colruyt-winkel vindt u kwaliteitsproducten voor al uw fijnste gerechten. U leest er meer over in de volgende bladzijden.



# Kelvin-diepvriesvis: verser dan vers

Kelvin is het eigen merk voor Colruyt-diepvriesvis: zalm, kabeljauw, staartvis, zeewolf, tong, victoriabaars, pangasius... U vindt er vis **naar ieders smaak**. Hebt u al eens koningskoraalvis of tilapia geproefd? Voor de verschillende bereidingen, biedt Colruyt u eenzelfde product in verschillende vormen aan. Zo vindt u bv. voor zalm: wilde of gekweekte zalm, filets of steaks ... De Kelvin-vis is **klaar voor gebruik**: schoongemaakt en meestal gefileerd zonder vel. Ideaal voor de bereiding van heerlijke gerechten!



Zalm 'filet pur' in spinazie-garnalensausje uit 'Smakelijk ! 2', p. 133.

**Zodra de vis gevangen is, doen we er alles aan om de kwaliteit en de versheid te garanderen.**



1



2



3

Op zee wordt Kelvin-vis verwerkt op twee manieren, afhankelijk van het type boot:

- het schoonmaken en diepvriezen gebeurt onmiddellijk op de boot
- of de vis wordt meteen in ijs gelegd tot de boot in de vismijn aankomt. Colruyt koopt dan enkel de vis uit de vangst van de laatste 24 uur.

De vis wordt vakkundig schoongemaakt en ontgraat of gefileerd. Daarna schuift hij door speciale invriestunnels, voor snel diepvriezen bij temperaturen van -40 tot -80 °C. De diepgevroren vis wordt daarin in bulk aan Colruyt geleverd.

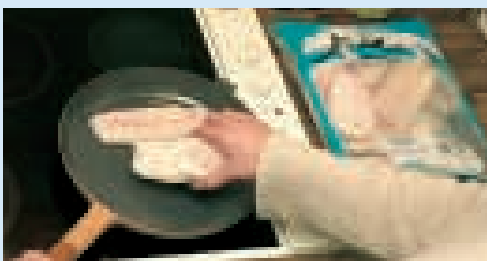
Bij Colruyt verpakken we een deel van de diepgevroren Kelvin-vis zelf. Zo kunnen we de kwaliteit nog eens extra controleren. Stukken die te klein, gebroken of van mindere kwaliteit zijn, gaan terug naar de leverancier.

- 4 Alleen de mooiste stukken worden gekozen. We verpakken ze in doorzichtige zakken. Bovendien zijn de stukken vis los diepgevroren. U moet de inhoud van een verpakking dus niet ineens opgebruiken.

## Nettogewicht - nettoprijs

Bij Colruyt is de diepvriesvis panklaar. Omdat bijna alle vis gefileerd is, hoeft u hem niet meer schoon te maken. U wint dus heel wat tijd en u hebt geen afval. Met Kelvin-vis krijgt u het nettogewicht in vis.

Wist u dat er bv. 2,4 kg verse kabeljauw nodig is voor 1 kg panklare filets?



## Ook lekkere zeevruchten ...

Colruyt brengt het lekkerste uit de wereldzeeën op uw bord: tijgergarnalen, Noordzeegarnalen, kreeft, langoustines enz. Ook hier letten we strikt op kwaliteit en gebruiksgemak. Van schaaldieren zoals scampi's zetten we duidelijk de maat of het kaliber op de verpakking. Binnen één Kelvin-verpakking vindt u dus alleen scampi's van gelijke grootte.



# Colruyt-diepvriesvlees: gegarandeerde kwaliteit, in handige porties

## Ruim assortiment

In de diepvriesafdeling van uw Colruyt-winkel vindt u een uitgebreid assortiment vlees: van rund en varken tot schaap en lam.

Ruim voldoende **keuze** voor een gevarieerd menu, voor elke dag of voor een feestelijke maaltijd.

Al het vlees is **panklaar** versneden. Wist u bijvoorbeeld dat u de keuze hebt uit vele verschillende soorten steaks, van chateaubriand en tournedos tot tussenrib (entrecote)? Naast biefstuk, varkenskotelet, worst of hamburgers, kan u uit onze diepvriezers nog heel wat **specialiteiten** kiezen zoals pakketten voor barbecue (brochettes ...), gourmet of fondue.



Biefstuk met tomaat, champignons en een vleugje dragon uit 'Smakelijk ! 1', p. 155.



## Strikt lastenboek

Al het diepvriesvlees bij Colruyt is afkomstig van onze eigen vleesverwerkende centrale Vlevico. Het is **hetzelfde kwaliteitsvlees** als het verse vlees aan de beenhouwerij, vakkundig versneden door gediplomeerde beenhouwers. Het snelle diepvriessysteem zorgt ervoor dat de eigenschappen van het verse vlees optimaal bewaard blijven: smaak, malsheid en voedingswaarde.

Al onze huidige leveranciers van kalf-, varkens- en rundvlees voldoen volledig aan de voorwaarden die in onze strikte lastenboeken worden gesteld:

- perfecte traceerbaarheid;
- vrij van hormonen, kalmeermiddelen en antibiotica;
- geen dierlijk meel of gerecycleerde vetten in het voeder.

## Gevogelte en wild

Colruyt biedt u ook een breed gamma gevogelte: kip in al zijn vormen (hele braadkippen, kippendijen, kipfilets ...), maar ook kalkoen, kalkoenengebraad, parelhoen en zelfs struisvogel.



## Vleesvervangende producten

Colruyt heeft ook een uitgebreid assortiment vleesvervangende producten, rijk aan proteïnen: quorn, groenteburgers, vegetarische worsten, kebab, falafel enz.



Naast konijn ontdekt u in het seizoen ook een fijne keuze kwaliteitswild: hazenrug en hazenrugfilet, everzwijnfilet, hinde in gebrad of tournedos of goulash, fazantfilets. Ook dit vlees is volledig schoongemaakt en gepeld. U kan het meteen volgens uw eigen wensen klaarmaken.

# Onze diepvriesgroenten: de kwaliteit van vers, het gemak van diepvries

Erwten en wortelen, bladspinazie, champignon-schijfjes, kervel in handige porties, maar ook speciale groentemengelingen voor originele bereidingen. Colruyt biedt u het hele jaar door **meer dan 50 soorten** ultraverse diepvriesgroenten. U vindt ze onder ons eigen merk Ringis in de diepvriesafdeling. Zo maakt u in geen tijd de **heerlijkste** gerechten klaar, boordevol **vitamines**.



## Lekker Belgisch!

Zowel voor verse als voor diepvriesgroenten geven we de voorkeur aan Belgische producenten. Onze aankopers gaan regelmatig ter plaatse kijken en kiezen enkel groenten van topkwaliteit. De groenten worden onmiddellijk na de oogst schoongemaakt en diepgevroren.

## Plukvers diepgevroren!

Onmiddellijk na de oogst worden de groenten gewassen, gesneden of geschild, en geblancheerd. Blancheren laat een zeer lange bewaring van de diepvriesgroenten toe. Zo behouden ze ook hun natuurlijke smaak en kleur. Daarna gaan de groenten door een diepvriestunnel (bij -40 °C) waar ze snel tot in de kern worden diepgevroren.

## Los diepgevroren: IQF

Net als bij vlees en vis, zijn ook onze groenten los diepgevroren: bladspinazie, prinsessenbonen, prei, spruiten, erwten ... U neemt precies wat u nodig hebt en stopt de rest gewoon terug in de diepvriezer. IQF (Individually Quick Frozen) betekent echt gebruiksgemak!



Onder ons eigen merk Bio-time, vindt u ook verschillende producten afkomstig van biologische landbouw: bladspinazie, prinsessenbonen of groentejulienne.

## Altijd voor de seizoenprijs

Onze groenten kopen we aan op het moment van de oogst, als het aanbod het grootst is, en zo profiteren we van interessante prijzen. Die worden later niet meer beïnvloed door 'seizoenschommelingen'. Zo profiteert ook u – zomer en winter – van dezelfde 'bevoren prijzen' voor uw plukverse diepvriesgroenten.

## Nettogewicht - nettoprijs

Al onze groenten zijn volledig schoongemaakt en dus klaar voor gebruik. U hebt geen afval en betaalt een nettoprijs voor een nettogewicht aan groenten.

## Ontdek onze groentemengelingen

Naast traditionele groenten vindt u ook een hele reeks groentemengelingen: China-mix, Forestière, Méridionale, Paysanne, wokmengeling, couscousgroenten enz. Sommige van die mengelingen brengen groenten van verschillende seizoenen of verschillende oorsprong samen. Net wat u nodig hebt voor heerlijk originele bereidingen!



## De aardappel in al zijn vormen

Geen zin om aardappelen te schillen of geen tijd om frietjes te snijden? Maak uw keuze uit ons assortiment kroketten, frieten (fijn of dik), hertoginnenaardappeltjes, aardappelnootjes, aardappelsparretjes, puree, rösti enz. Heerlijk, gemakkelijk en snel klaar!



# Klaar in een handomdraai



## Brood en gebak

Heerlijk warme broodjes of smakelijke croissants bij het ontbijt. Een lekker krokant stokbrood bij uw maaltijd ... of wafels voor uw kinderen. U neemt gewoon wat u nodig hebt uit de diepvriezer, enkele minuten in de voorverwarmde oven ... en smullen maar!

## En nog meer diepvries-lekkers bij Colruyt ...

Lekkere warme zakouski's, een eenvoudige maaltijd na een lange werkdag, een snack voor 's avonds laat of een volledige maaltijd in een handomdraai? Met **onze hapjes en bereide gerechten** hebt u dat vlug voor elkaar. U neemt waar u zin in hebt, even opwarmen en enkele minuten later kan u al aan tafel.

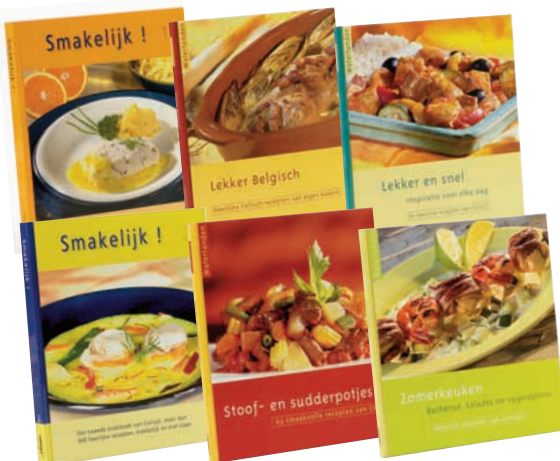
## Ijsjes en nagerechten

In de diepvriesafdeling van uw Colruyt-winkel komen ijsjes en nagerechten ook uitgebreid (meer dan **60 soorten!**) aan bod: ijs, sorbet, hoorntjes, frisco's, ijstaarten, ijsstronken, bavaois, profiteroles enz. Handig om een heerlijk dessertbuffet samen te stellen!



## Lekkere, originele gerechten

- In de diepvriesafdeling van uw Colruyt-winkel stellen we u regelmatig **videorecepten** voor: u volgt de bereiding van een recept op video. Neem gratis een fiche mee met de ingrediëntenlijst en de details van de bereiding.
- In onze verschillende kookboeken vindt u nog honderden receptideeën.
- En op [www.colruyt.be](http://www.colruyt.be), doet de rubriek 'Lekker koken' u watertanden met recepten, maandelijks een nieuwe themarubriek, nieuwe producten enz. Bekijk er zeker ook onze videorecepten.



Diepvriesproducten bij Colruyt: voor wie houdt van lekker koken.