

Koken met verantwoorde producten



SKal1812



Carl Siegent



Biologische producten bevatten hooguit vijf procent niet-biologische ingrediënten.

Biologische producten bevatten zo min mogelijk chemische additieven (hulpstoffen).

In biologische producten zitten geen kleur-, geur- en smaakstoffen.

Bij de biologische productie mogen **geen genetisch gemodificeerde organismen worden gebruikt of producten die daarvan zijn afgeleid, zoals enzymen.**

Biologische producten worden niet doorstraald.

Doorstraling is een conserveringsmethode die de biologische landbouw afwijst omdat deze methode niet natuurlijk geacht wordt.

- **Betere smaak**
- **Gezonder**
- **Duurzaam gefokt/gekweekt**
- **Beter rendement**

Seizoensgericht (dus altijd de beste kwaliteit)



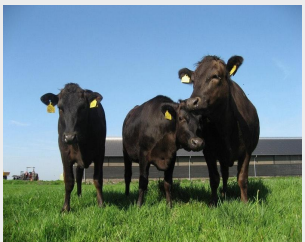
Voor een natuurlijke en duurzame voedingswijze kiest u voor groenten en fruit van het seizoen, uit de directe omgeving. Hierdoor is de indirecte energie zo gering mogelijk.



Wat gebruiken wij?



Amerikaans natural vlees (Black Angus)



Wagyu vlees



Biologische poussin



Koude persing olijfolie (Arbequina)

De hoog gelegen olijfgaarden hebben weinig of geen last hebben van de beruchte "witte vlieg" (*Dacus Olei*), die liever bij het water in de diepte blijft. Het insect, dat tunneltjes boort in nog jonge olijven en daar eitjes legt.

Die uitgerekend in de oogsttijd uitkomen, is zonder moderne middelen praktisch onuitroeibaar.

De ecologisch geteelde olijven hebben een meerwaarde en brengen een bescheiden welvaart terug naar het gebied. Zo komen kinderen en kleinkinderen vanuit de grote stad terug naar het dorp om oma en opa bij de handmatige olijvenoogst te helpen.



SKal1812



Brood

Carl Siegert combineert 'ouderwets lekker' met technisch vernuft. Van alle bestanddelen is de oorsprong traceerbaar. Voldoet aan de strengste Europese eisen van het British Retail Consortium (BRC-A) en aan de Skal EKO-wetgeving voor de verwerking van biologische grondstoffen.

In vogelvlucht betekent dat dat het meel op de molen steengemalen is, het deeg lang rijst en daarna wordt gebakken in de modernste (steenvloer)ovens. Na het bakken wordt het brood terug gekoeld in een shockvriescel van -35°C . Alleen met deze methode blijft het brood lange tijd vers en behoudt het zijn smaak en aroma, ver nadat het is afgebakken.



Happy shrimp

De Happy Shrimp Farm kweekt de soort White Pacific in water uit een eigen zout waterbron.

Deze garnalensoort is de populairste ter wereld.

Een delicatessen. Vooral als je hem vers consumeert.

Tot nu toe werden deze gamba's alleen in bevroren toestand aan de restaurants geleverd.

De Happy Shrimp Farm wordt verwarmd met een warmte wissel installatie die geplaatst is bij E.ON op de maasvlakte energie centrale.

Hoe gebruiken wij het?

Bij vis en vlees lage temperatuur bereidingen 55-70C

Gevogelte vacuum garen
(Behouden eigenvocht)

Veel korte bereidingen met groenten
(behoud vitamines)

Olijfolie onverhit gebruiken
(voor de linol zuren)

Biologische tomaten voor de eigen gemaakte ketchup

nh
HOTELS

Graag tot ziens in NH Grand hotel Krasnapolsky



COLLECTION

nh GRAND HOTEL KRASNAPOLSKY