

Krommerijn Friet

Driessen Food

Ambachtelijke friet direct van het land

De lekkerste friet

Je wil toch alleen de lekkerste friet van de beste aardappelen, dagvers en ambachtelijk bereid aan je gasten serveren. Driessen Food is altijd op zoek naar lokale bedrijven en voor onze friet hebben we een partner gevonden. Friet uit de regio Utrecht! Dagvers gemaakt van de beste aardappels. Het hele proces van het telen, sorteren, wassen maar ook het snijden en bakken gebeurt op één locatie.



De aardappel

Om de lekkerste friet te kunnen maken heb je de beste aardappelen nodig en als deze aardappel ook nog uit onze regio komt. De teler is gevestigd aan de rivier de Kromme Rijn. De Kromme Rijn heeft in de historie zijn klei meegevoerd en afgezet in de Kromme Rijn streek. De knollen voeden zich van zwaar kleigrond waardoor ze meer smaak krijgen en door de langzame groei van goede kwaliteit zijn. En dat proef je!

De teler is ook onze frietmaker!

Als teler van de rivierklei-aardappelen kan hij het hele jaar constante kwaliteit leveren. Hij zorgt voor de beste aardappel en maakt ook nog het perfecte frietje van constante kwaliteit.

1. De friet wordt in de volle lengte gesneden.
2. De friet wordt na het snijden niet gespoeld. Het water zou al het zetmeel dat aan je frieten hangt, wegspoelen. En het is net het zetmeel dat voor een knapperig resultaat zorgt.
3. We hebben een manier ontwikkeld waardoor we volledig voorgegaarde aardappelen bij je in de keuken kunnen leveren. Bij de meeste frietmakers wordt niet volledig afgebakken omdat de friet dan breekt. Door het volledig voorbakken ontstaat er minimaal vochtverlies, een betere smaak en je hebt nog maar 2,5 minuut nodig voor het eindresultaat wat ook energie bespaart.
4. De kleine stukjes worden eruit gesorteerd.



Het perfecte frietje

Is goudbruin gebakken, blijft krokant, met een zachte smeuge puree van binnen. Laat dat maar aan ons over. Wij bakken hem goed voor waardoor je de friet nog maar 2,5 minuten op 180 graden hoeft af te bakken.

Assortiment

4435 Krommerijn Friet 12 mm met schil, 10 kilo

Q&A verse friet

Wat je wilt weten over onze friet

since 1899
Driessen Food

Waarom zou ik overstappen op deze friet?

Qua smaak en kwaliteit niet te vergelijken met standaard fabrieksfriet. Onze friet is echt ambachtelijk gemaakt. Van een teler met een karakteristieke aardappel. Het hele proces van het telen, sorteren, wassen maar ook het snijden en bakken gebeurt op één locatie waardoor de friet een constante hoge kwaliteit heeft. Kortom dit is kwaliteit en dat proeven je gasten ook. Fabrieksfriet wordt geblancheerd en gedroogd, dit doen ze om continue smaak te kunnen garanderen. Omdat we de aardappels vers verwerken en uitleveren en omdat we uitgaan van de beste kwaliteit is dat niet nodig. Het resultaat is een pure aardappelsmaak.

Waarom is de maat zo lang en geen kleine stukjes?

We hebben een manier gevonden om de aardappel zonder water altijd in de lengte te snijden. Waarom niet spoelen met water? Het water zou al het zetmeel dat aan je frieten hangt, wegspoelen. Het is net het zetmeel dat voor een knapperig en smaakvol resultaat zorgt. De kleine stukjes worden eruit gesorteerd.

Hoe krijgen jullie die lekkere aardappel smaak aan de friet.

We hebben een manier ontwikkeld waardoor we volledig voorgegaarde aardappelen bij je in de keuken kunnen leveren. Bij de meeste frietmakers wordt niet volledig afgebakken omdat de friet dan breekt. Door het volledig voorbakken ontstaat er minimaal vochtverlies, een betere smaak en je hebt nog maar 2,5 minuut nodig voor het eindresultaat wat ook energie bespaart.

Waarom ambachtelijk?

Het is puur friet, er worden geen onnodige toevoegingen aan gedaan, want dat zou concessies doen op de smaak. Het is ook niet nodig want de friet wordt vers uitgeleverd. We gaan voor friet zoals friet bedoeld is. Zoals je het zelf zou maken, alleen is het op een grotere schaal voorbereid. Het enige wat jij hoeft te doen is afbakken.

Waarom niet bio?

De gangbare landbouw heeft na jaren ontwikkeling het voor mekaar gekregen ondanks alle natuurinvloeden een constante goede kwaliteit aardappel te laten groeien. Als we de biologische richtlijnen volgen is deze aardappel niet het hele jaar beschikbaar.

Hoe duurzaam is de friet?

Heel duurzaam want de keten is kort. Alles gebeurt op één locatie. De rest producten worden op de boerderij gegeten door de koeien en door de kleinschaligheid is groene stroom mogelijk voor het sorteeren en het voorbakproces. Ook legt de aardappel en het frietje minimale kilometers af.