



INFORMATIEBROCHURE

INHOUD

GESCHIEDENIS	P. 3
HET ONTSTAAN VAN CROKY	P. 4
KWALITEIT	P. 5
HET CROKY ASSORTIMENT	P. 5
HOE WORDT CROKY CHIPS EIGENLIJK GEMAAKT?	P. 6-9
ZELF EENS CHIPS MAKEN?	P. 9



GESCHIEDENIS

VAN AARDAPPEL TOT CHIPS VAN VROEGER TOT NU

DE AARDAPPEL

Vroeger groeiden er geen aardappels in Nederland en België. Niemand wist dat ze bestonden. De **Inca's in Zuid-Amerika** aten 2000 jaar geleden al aardappelen. En na de ontdekking van Amerika in 1492 door **Columbus**, veroverden de Spanjaarden steeds meer gebieden in Zuid-Amerika waardoor ze in de 16^e eeuw de aardappelplant meenamen naar **Europa**.

CHIPS

De aardappelen werden al gauw erg populair en op allerlei manieren bereid. Gekookt, gebakken, gefrituurd, gepureerd en vanaf **1853** ook heel dun gesneden en als chips gegeten.

Over de ontdekking van de chips bestaan verschillende verhalen. Helemaal zeker weten we het dus niet. Maar volgens een verhaal was in 1853 een zekere Cornelius Vanderbilt, een schatrijke spoorwegdirecteur, aan het eten in een restaurant net buiten New York, in Saragota Springs. En hij vond zijn frietjes niet dun genoeg en stuurde zijn bord terug naar de keuken. De kok, ene George Crum, sneed dunnere frietjes, maar voor meneer Vanderbilt waren ze nog steeds niet dun genoeg. Zo ging dat een paar keer door totdat de kok er genoeg van had en expres een aardappel in hele dunne plakjes sneed, die hij daarna bakte in olie. Zo, daar zou meneer Vanderbilt van opkijken. Meneer Vanderbilt vond het echter geweldig lekker! De chips was dus uitgevonden.

ENGELAND

In **1920** hoorde een Engelsman van het bestaan van chips. Hij zag er een goede handel in en verkocht de chips in een **puntzak**. De mensen vonden het zo lekker dat er steeds meer chips gemaakt werden. De Engelsman ontdekte ook dat mensen het lekker vonden om zout over de chips te strooien en dus verkocht hij ook **zout**, in een **apart zakje**.

NEDERLAND

Voor **1958** had nog bijna niemand in Nederland ooit van chips gehoord. In dat jaar kwam een groep aardappeltelers bij elkaar om iets te verzinnen waardoor ze meer aardappelen konden verkopen. Ze hadden gehoord dat chips in Engeland een enorm succes waren, dus gingen ze daar een kijkje nemen. En zo leerden ook zij hoe ze chips konden maken. Eenmaal terug in Nederland gingen de aardappeltelers chips bakken. Vanaf dat moment was de populariteit van chips in Nederland niet meer te stoppen.

BELGIË

In België kwamen de eerste chips in het begin van **1960** op de markt. Toen werden er alleen zakjes van 30 gram verkocht met ongezoeten chips. De kruiden – vooral zout – waren in een klein zakjes bijgevoegd, zodat de mensen zelf de kruiden over de chips konden strooien. Al heel snel werden ook in België de chips heel erg populair. Maar het was pas na **1970** dat ook in **de rest van Europa** de chips populair werd.

HET ONTSTAAN VAN CROKY

Het merk Crocky zag het levenslicht in **1966** in Nieuwkerke, toen de West-Vlaamse familie van hoteluitbaters Huyghe op het idee kwam om chips te verkopen. Als eerbetoon aan hun familiepapegaai die toen net overleden was, gaven ze hun bedrijfje de naam "Crocky". De papegaai werd de mascotte van het chipsmerk. In de daaropvolgende jaren is het merk Crocky steeds meer gaan groeien. Na 1974 steeg de vraag naar chips enorm. Verschillende bedrijven zijn in die groeiende markt gesprongen en ook chips gaan produceren. Waardoor er nu veel verschillende merken en smaken op de markt aanwezig zijn. In **1984** vond Crocky de smaak Bolognese uit, wat tot op vandaag één van de meest populaire smaken van Crocky is. Niet alleen nieuwe smaken volgden, maar ook verbeteringen in verpakkingen en productie volgden elkaar in hoog tempo op. Nieuwe soorten chips zoals: ribbelchips, Chips à l'ancienne, Patatas Fritas, Rings, Tubes, K3-Hartjes en Tortilla's werden geïntroduceerd.

Vandaag de dag is Crocky ook volledig **glutenvrij**! De volgende Crocky producten worden geproduceerd:



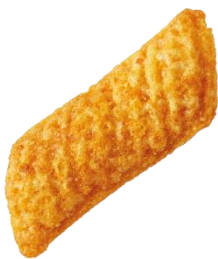
FLAT CHIPS



RIBBLE CHIPS



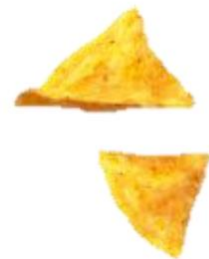
RINGS



TUBES



PATATAS FRITAS



TORTILLA'S

KWALITEIT

Croky hecht heel veel belang aan kwaliteit en voedselveiligheid hierdoor hebben we heel wat certificaten behaald namelijk:

BRC = Britisch Retail Consortium

IFS = International Food Standard

GMP+ = Good Manufacturing Practices



HET CROKY ASSORTIMENT

Ons volledige assortiment kan je op de website raadplegen:

<https://www.croky.be/nl-BE/onze-chips>

<https://www.croky.nl/nl-NL/onze-chips>

De supermarkten moeten vaak een strenge selectie maken welke soorten chips ze zullen opnemen in de rekken (omdat ze geen ruimte hebben om alles op te nemen). Daardoor zal je niet alle Croky chips in jouw supermarkt zal terugvinden. Nederland en België verschillen ook van elkaar op het gebied van smaken, waardoor ook hier een verschil in aanbod kan zijn.

Nieuwe smaken worden geïntroduceerd aan de supermarkten, maar soms kan het zijn dat die na een tijdje uit de winkelrekken verdwijnen. Dat komt ofwel omdat die chipssmaak niet zo goed verkocht wordt of omdat de supermarkt wil experimenteren met andere nieuwe smaken.



HOE WORDEN CROKY CHIPS EIGENLIJK GEMAAKT?



DE INGREDIËNTEN

Voor de productie van Crocky chips worden **speciale rassen aardappelen** gebruikt - namelijk Lady Claire, Saturna en Lady Rosetta - omdat deze aardappelsoorten het meest geschikt zijn voor het maken van chips. Behalve aardappelen worden er ook **plantaardige olie** en **kruiden** gebruikt. Voor 1 kg chips hebben we méér dan 3 kg aardappelen nodig.

DE BEZORGING

De aardappelen worden met een vrachtwagen van de aardappellandbouwer (de teler) naar de fabrieken gebracht. De plantaardige olie wordt per tankwagens, en de kruiden in grote zakken gebracht. Alles wordt nagekeken of het wel aan

onze **kwaliteitseisen** voldoet en zo niet, dan wordt het afgekeurd en meteen teruggezonden.

DE OPSLAG

De meeste aardappelen worden direct gebruikt. Een enkele keer niet, dan worden ze zorgvuldig bewaard in **speciale aardappelschuren**. Ze moeten tenslotte nog een tijdje goed blijven. In deze aardappelschuren wordt de **temperatuur** en het **vochtgehalte** zodanig afgesteld dat de aardappelen hun kwaliteit behouden.



SCHOONMAKEN EN SELECTEREN

Als de aardappelen de fabriek binnenkomen, worden de aardappelen goed schoongemaakt, zodat alle **aarde en klei** van de aardappelen **verdwenen zijn** (zie foto). Vervolgens worden ze geselecteerd, dat wil zeggen dat we de slechte aardappelen weggooien en de goeie aardappelen gaan schillen.

SCHILLEN

Eenmaal gewassen en geselecteerd worden de aardappelen geschild. Dit doet Crocky in een grote schilmachine, waarin aardappelen tegen hoge snelheid rondvliegen tegen een **schurende wand**. Daarna worden ze via een transportband naar de snijmachine gebracht. De aardappelen die te klein of te groen zijn worden door een machine verwijderd.

SNIJDEN

In de snijmachine worden de aardappelen tot **hele dunne plakjes** gesneden van enkele millimeters dikte. De messen in de snijmachine worden heel regelmatig vervangen om ervoor te zorgen dat ze scherp en precies blijven snijden. Voor het snijden van Crocky Ribble Rock worden speciale messen gebruikt. Die zorgen voor de mooie ribbels.

Sommige chips hebben **speciale vormen**, zoals bijvoorbeeld de Rings. Daarvoor wordt een ander productieproces gebruikt. Van de aardappelen wordt eerst puree gemaakt die vervolgens door een vorm geperst wordt, en dan gebakken wordt.

NOG EEN WASBEURT

De aardappelschijfjes worden nog een keer gewassen om **zetmeel** van het oppervlak **af te spoelen** om zo te voorkomen dat de schijfjes aan elkaar gaan plakken als ze gebakken worden.

DE OVEN

Via een transportband gaan de aardappelschijfjes naar een grote oven. De schijfjes worden gebakken in plantaardige olie en gaan ongeveer een 5-tal minuten in de oven bij een **temperatuur van +/- 180°C** zodat ze goudgeel gebakken worden. Om alle chips lekker te laten smaken wordt de olie constant verversd. De ovens worden automatisch verversd tijdens het bakproces. Eén oven kan maar **liefst +/- 10.000kg** aardappelen per uur verwerken!

NOG EEN KEER CONTROLEREN

Alle chips worden gecontroleerd, want ze moeten natuurlijk wel allemaal goed zijn. Na het bakken, worden de chips gecontroleerd of ze de **juiste dikte, kleur en grootte** hebben (zie foto). Chips die afwijken van de Crocky kwaliteitsgarantie worden verwijderd.

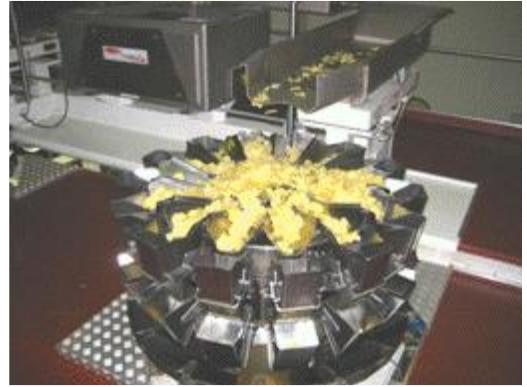


KRUIDEN

De chips die goedgekeurd zijn worden door een **grote kruidentrommel** gestuurd, waar ze besprenkeld worden met de juiste hoeveelheid kruiden. Doordat de trommel draait, komt er op elk plekje van de chips evenveel kruiden te zitten.

VERPAKKEN

Nu moeten de chips nog in de zakken. Vanaf de lopende band komen de chips op een **ronde tafel** terecht met aan de rand allemaal bakjes (zie foto). Deze **bakjes wegen de hoeveelheid chips** en laten dan de chips in een zakje vallen. De **speciale Croky-zakken** beschermen de chips tegen lucht, licht en vocht. Anders zouden de chips na een tijdje vies en oud gaan smaken. Tevens zijn de zakken erg stevig, zodat de chips niet te veel kan breken. Daarom zitten er zoveel hele chips in de zakken van Croky.



THT-CODE

Elke zak chips krijgt een speciale code mee, waaraan Croky kan zien **wanneer en op welke machines** de chips zijn gemaakt. Er komt ook een **houdbaarheidsdatum** op de zak. De chips moeten voor die datum worden gegeten, anders kan Croky niet meer garanderen dat ze vers zijn.

VERPAKKEN VOOR TRANSPORT

Nu worden alle zakken in **steverige dozen** gedaan. Ook op de doos komt een houdbaarheidsdatum te staan en natuurlijk welke chips erin zitten. Deze doos zorgt ervoor dat de zakken volledig in orde blijven als ze naar de winkels worden gebracht.



IN DE WINKELS

Als de Croky zakken eenmaal in de winkels liggen, kan jij (of je ouders) ze kopen en opeten. Dus smakelijk eten!



ZELF EENS CHIPS MAKEN?

Chips zijn gewoon gebakken (aardappel)schijfjes. Maar de aardappelen die voor chips gebruikt worden zijn andere aardappelen dan die we 's avonds bij onze groenten (en vlees) eten. Croky gebruikt de rassen Lady Claire, Saturna en Lady Rosetta, omdat deze aardappelen het meest geschikt zijn voor het maken van chips. De meest eenvoudige manier om zelf chips te maken, is door de aardappelen in hele dunne schijfjes te snijden, en die schijfjes te bakken in frituurolie van 180 °C. De aardappelen kunnen van tevoren licht voorgekookt zijn. Na het bakken kunnen ze met wat zout opgegeten worden. De smaak wordt bepaald door het aardappelras, de soort bakolie, het bakproces en de stoffen die toegevoegd worden zoals bijvoorbeeld zout. Dus de chips die je zelf maakt, smaakt anders dan de zakken chips in de winkel.



Hoofdzetel

Roger & Roger
Basséestraat 1
7700 Moeskroen
België
www.croky.be
www.croky.nl

Wil je op de hoogte blijven van acties of nieuwe producten ?

Volg ons dan op social media:



<http://www.facebook.com/Croky>



<https://www.instagram.com/croky.chips/>
<http://www.instagram.com/croky.nl.official/>



Tik Tok

[croky.chips](https://www.tiktok.com/@croky.chips)

