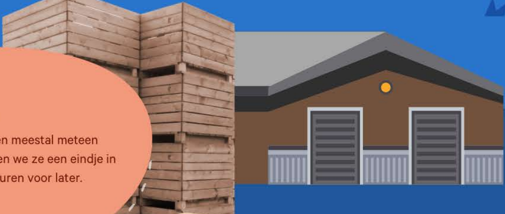
Croky

HOE WORDEN ONZE CHIPS GEMAAKT?

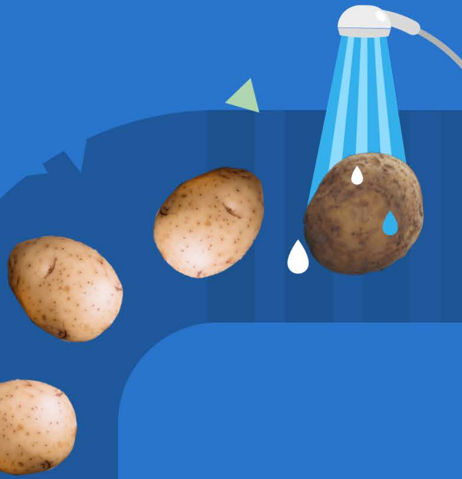
1. DE INGREDIËNTEN & BEZORGING

Voor onze chips gebruiken we aardappelen van lokale landbouwers, zonnebloemolie en speciale kruiden.



2. OPSLAG

De aardappelen worden meestal meteen gebruikt. Soms bewaren we ze een eindje in speciale aardappelschuren voor later.

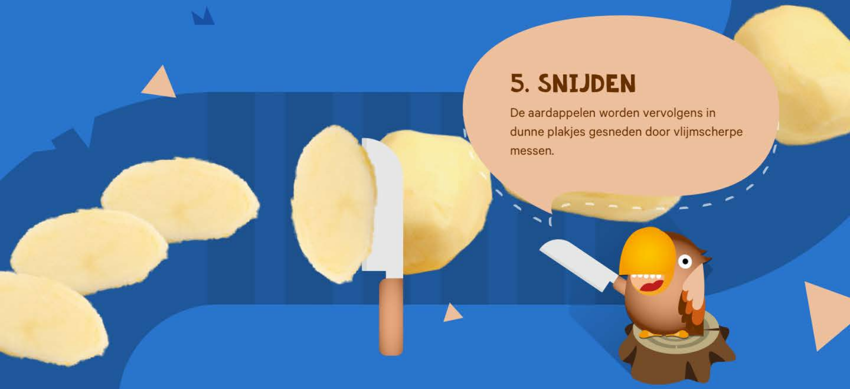


3. SCHOONMAKEN EN SELECTEREN

De aardappelen worden goed schoongemaakt en de beste exemplaren worden geselecteerd.

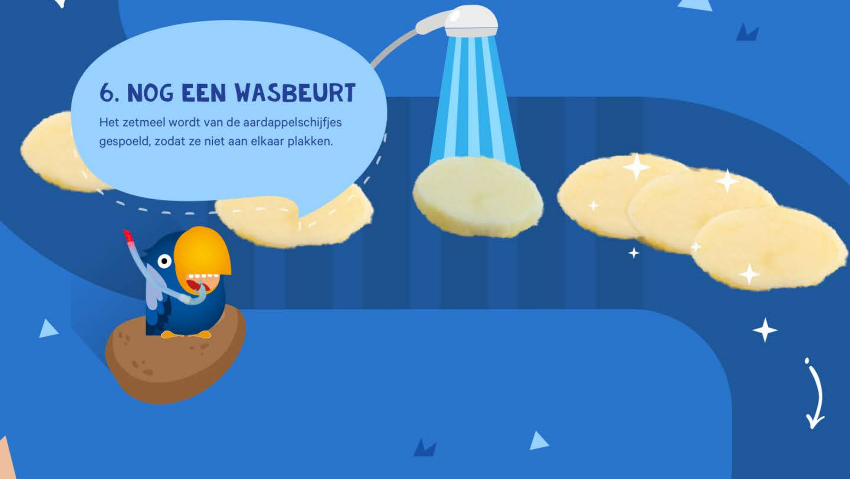
4. SCHILLEN

In een grote machine worden de aardappelen tegen hoge snelheid tegen een schurende wand gezwierd, waardoor ze geschild worden.



5. SNIJDEN

De aardappelen worden vervolgens in dunne plakjes gesneden door vlijmscherpe messen.

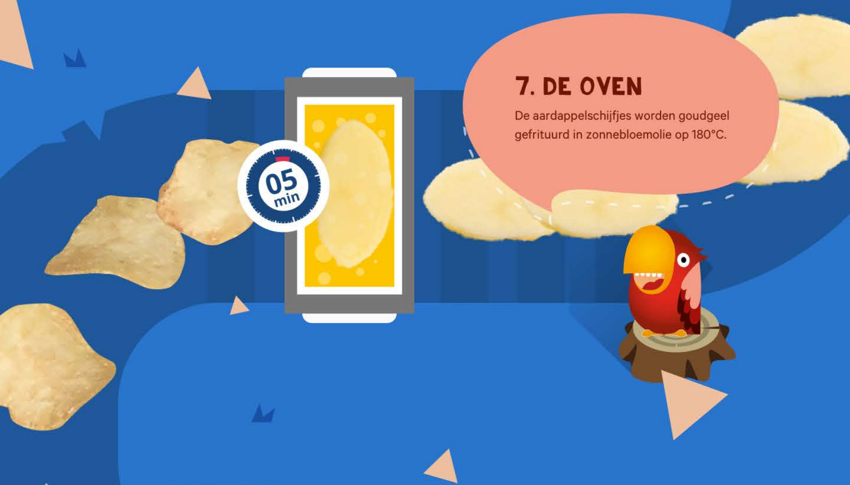


6. NOG EEN WASBEURT

Het zetmeel wordt van de aardappelschijfjes gespoeld, zodat ze niet aan elkaar plakken.

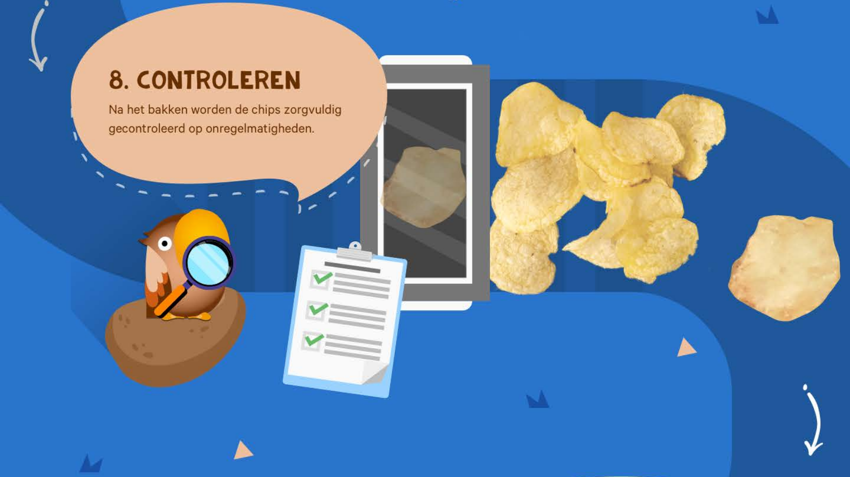
7. DE OVEN

De aardappelschijfjes worden goudgeel gefrituurd in zonnebloemolie op 180°C.



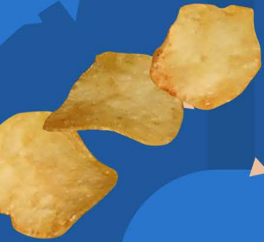
8. CONTROLEREN

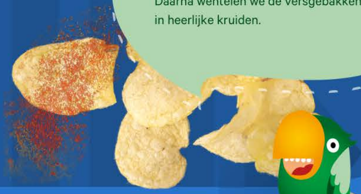
Na het bakken worden de chips zorgvuldig gecontroleerd op onregelmatigheden.

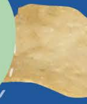


9. KRUIDEN

Daarna wentelen we de versgebakken chips in heerlijke kruiden.

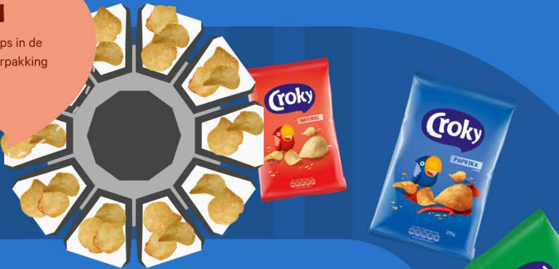






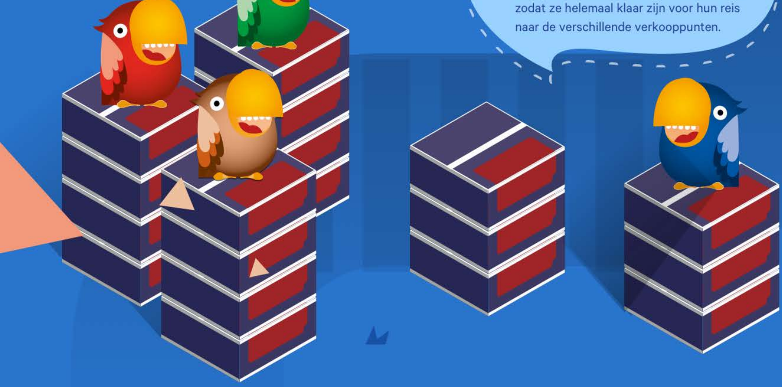
10. VERPAKKEN

De weegmachine verdeelt de chips in de juiste porties, waarna ze in de verpakking worden gestopt.

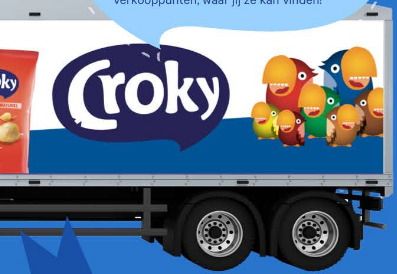
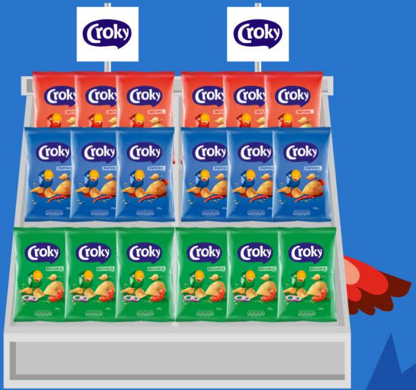


11. VERPAKKEN VOOR TRANSPORT

Om de zakken Croky goed te beschermen, verpakken we ze nog in onze Croky-dozen, zodat ze helemaal klaar zijn voor hun reis naar de verschillende verkooppunten.



12. TRANSPORT NAAR DE VERKOOPPUNTEN

Uiteindelijk vervoert de Croky-vrachtwagen onze chips met veel trots naar de verkooppunten, waar jij ze kan vinden!