

WILTHAGEN

Eigenzinnig Zeeuws familiebedrijf.

Zeeuwse kroepoek

Leverworst

Knabbelspek



www.wilthagen.nl

ZEEUWSE KROEPOEK

De meest geliefde Aziatische snack. Luchtig en bros. Maar dan Zeeuws! Gemaakt met ingrediënten van heel dichtbij, omdat we dan zorgen voor minder CO2 uitstoot. En zo superverse producten hebben, van producenten die we persoonlijk kennen.

De meest bekende kroepoek is garnalenkroepoek. De Wilthagen Garnalenkroepoek wordt gemaakt van Noordzeegarnalen: 12% is garnaal. We verwerken ook de schalen, voor een volle garnalensmaak.

Onze Zeewierkroepoek bevat 23% knotswier. Die is met de hand gesneden en afkomstig uit de Oosterschelde. Dat is het grootste Nationaal Park Nederland. Knotswier behoudt na verhitting een lekkere zilte smaak.

Onze Wilthagen Uienkroepoek bestaat voor maar liefst voor 43% uit ui. Groentechips dus, maar dan knapperig en licht op die typische kroepoek manier. De uien zijn al zoet en kruidig van zichzelf, dus we voegen nauwelijks nog zout en suiker toe. Puur natuur, zonder e-nummers.

- Van tapiocameel, dus glutenvrij.
- Garnalen zijn een allergeen en worden strikt gescheiden verwerkt.
- Een simpel maar ingenieus proces: stomen, drogen, snijden, bakken.
- Alleen natuurlijke ingrediënten.
- Lekker als snack zo uit de zak.
- Maar ook verrassend om te vullen of te dippen.

Ook zo gek op spek? Maak snel een afspraak om samen te werken!

