

# top-food... buffet

ZUURKOOL/CHOUROUTE

[www.top-foodmagazine.eu](http://www.top-foodmagazine.eu)





# Zuurkool Choucroute

Het woord "choucroute" is van Germaanse oorsprong, van het woord "sürkrüt", wat zure kool betekent in het dialect van de Elzas. In het Duits kennen we het woord "Sauerkraut". Zuurkool is grof geraspte witte kool, die door inwerking van de melkzuurbacterie, een gisting ondergaat gedurende meerdere weken. Zuurkool smaakt hierdoor zuur, wat door velen zeer gewaardeerd wordt.

Zuurkool droeg lang geleden zelfs bij tot de economische ontwikkeling, in die mate dat de lange bootreizen werden mogelijk gemaakt : namelijk, door de kool zuur te maken bleef deze aanzienlijk langer houdbaar. Bovendien wordt vitamine C die de zuurkool reeds bevat, versterkt door het verzuren van de kool. Derhalve kon scheurbuik voorkomen worden. Bovendien bevat zuurkool ook vitamine B en ijzer.

Zuurkoolschotels zijn de traditionele gerechten in het Elzasgebied. "Choucroute garnie" wordt geserveerd met gekookte aardappelen of aardappelpuree, en meerdere specialiteiten van varkensvlees (schenkel, hammetjes, ...). Meestal, om niet te zeggen, altijd, horen er ook de bekende knapperige Bockwurst bij.

Een echt winters gerecht dat ook bij ons een vermaard lekker gerecht is geworden, bovendien boordevol vitaminen.



L' étymologie du mot choucroute est germanique, «sürkrüt» signifiant «chou acide» dans le dialecte alsacien, "Sauerkraut" ayant la même signification en allemand standard. A la base, le chou est en effet grossièrement râpé puis soumis à une fermentation acide pendant plusieurs semaines, avant même toute préparation culinaire.

Par extension, le terme désigne aussi le plat traditionnel alsacien, la choucroute garnie, dont le chou fermenté constitue la base, agrémenté de pommes de terre et de diverses cochonnailles.

La consommation de choucroute, entendue ici au sens de légume, est répandue également dans diverses régions germaniques ainsi que dans l'Europe centrale et orientale, selon diverses recettes.

La choucroute fut à l'origine du développement économique en permettant les longs voyages par mer en luttant contre le scorbut. Grâce à elle, de nombreux marins préservèrent leur vie, notamment par l'apport important en vitamine C. La fermentation lactique permet non seulement d'augmenter le temps de conservation du chou, mais aussi de multiplier par 2 la part en vitamine C présente dans le chou cru.





# shoppinglist

**Rheinland** 690155 10kg IHT 30  
DLC




VERSE ZUURKOOL EMMER  
CHOUCROUTE FRAICHE SEAU

**St.-Hubert** 689154 10kg IHT 30  
DLC



VERSE ZUURKOOL EMMER  
CHOUCROUTE FRAICHE SEAU

**Rheinland** 690135 2,5kg IHT 365  
DLC



WIJNZUURKOOL IN BLIK  
CHOUCROUTE AU VIN EN BOITE

**Rheinland** 690138 10kg IHT 365  
DLC



WIJNZUURKOOL IN BLIK  
CHOUCROUTE AU VIN EN BOITE

**St.-Hubert** 689138 10kg IHT 365  
DLC



WIJNZUURKOOL IN BLIK  
CHOUCROUTE AU VIN EN BOITE

**Rheinland** 880015 2kg IHT 60  
DLC



ZUURKOOL MET RIESLING  
zak  
CHOUCROUTE AU RIESLING  
sachet

**Krautboy** 635015 500g IHT 365  
DLC



BEREIDE WIJNZUURKOOL  
CHOUCROUTE PREPAREE AU VIN

**Rheinland** 930300 1,38kg IHT 20  
DLC




ZUURKOOLSCHOTEL  
PLATEAU CHOUCROUTE GARNIE

**St.-Hubert** 871050 ± 1,0kg IHT 30  
DLC




FRANKFURTERWORSTJES  
15 stuks vacuüm verpakt  
SAUCISSES DE FRANCFORT  
15 pièces emballage sous-vide

**Franthymon** 753601 5x ± 400g IHT 28  
DLC



POOLSE WORST  
5 stuks  
SAUCISSON POLONAIS  
5 pièces

**Dobra** 764000 4 x ± 200g IHT 28  
DLC



KIELBASA  
4 stuks  
4 pièces

**Dobra** 764010 4 x ± 100g IHT 28  
DLC



CHOUCROUTIN  
Mini-Kielbasa  
4 stuks  
4 pièces

**Rheinland** 752018 225g IHT 30  
DLC




ROOKWORST  
*Tip: Ook koud te serveren in salades  
of met dipsaus uit het vuistje*  
SAUCISSON FUME  
*Conseil: à déguster également froid dans  
une salade ou sur le pouce.*

**Rheinland** 978000 20 x 90gr IHT 180  
DLC



BOCKWURST  
20 stuks  
20 pièces

**Graefke** 978020 8 x 90g IHT 180  
DLC



BOCKWURST  
8 stuks  
8 pièces

**Graefke** 978015 2,7kg IHT 365  
DLC



BOCKWURST  
30 stuks in blik  
30 pièces en boîte

# Zuurkool ... Choucroute

± 1,25kg THT 20 989200 **St.-Hubert**

GEROOKT SPEK ENKEL  
LARD FUME DEMI



1,0kg THT 35 759015 **Le Suprème**

GEROOKTE SPEKBLOKJES  
Gasverpakking  
LARDONS FUMES  
Emballage sous atmosphère modifiée



2,0kg THT 21 455020 **St.-Hubert**

MOSTERDSPEK  
Artisanaal gebakken  
LARD A LA MOUTARDE  
Cuit de façon artisanale



2,4kg THT 21 989020 **St.-Hubert**

MOSTERDSPEK  
Zonder zwoerd  
LARD A LA MOUTARDE  
Sans couenne



± 1,9kg THT 30 951004 **Le Suprème**

GEROOSTERD SPEK BLOK  
LARD GRILLE BLOC



± 3,0kg THT 30 930004 **St.-Hubert**

KASSELRIB



± 2,2kg THT 30 930005 **St.-Hubert**

GEKOOKTE BACON  
BACON CUIT



± 2,2kg THT 30 930001 **St.-Hubert**

GEROOSTERDE BACON  
BACON CUIT BRAISE



250g THT 35 831414 **Paul Prédault**

"LE JAMBOTIN"  
Frans vacuüm gekookt hammetje,  
ontzwoerd en ontbeend.  
Un jambonneau français, désossé et  
découenné, emballé sous vide.



2 x ± 650g THT 45 805065 **St.-Hubert**

SCHENKEL MET ZWOERD  
2 stuks  
JAMBONNEAU AVEC COUENNE  
2 pièces



2 x ± 600g THT 30 871010 **Rheinland**

GEKOOKTE HAMMETJES  
2 stuks  
JAMBONNEAUX CUIITS  
2 pièces



± 1.0kg THT 28 764005 **Dobra**

KRAKOWSKA  
Magere en vetarme rookworst (6% vetgehalte)  
met grove vleesstructuur en lichte rooksmaak.  
Une saucisse maigre pauvre en graisse (6%  
matière grasse), de structure grosse et  
légèrement fumée.



± 1,0kg THT 20 970800 **Elquin**

GEKOOKTE WORST GEROOKT  
Fijn gemalen Bretoense kookworst  
met lichte rooksmaak en look  
SAUCISSON CUIT FUME  
Un fin saucisson breton cuit à l'ail



2,0kg THT 28 660050 **Peka**

POMMES PARISIENNES



2kg THT 20 489005 **Kelkro**

AARDAPPELPUREE  
PUREE DE POMMES DE TERRE



2,35kg THT 240 604040 **Kühne**

AUGURKEN  
zoet-zuur  
CORNICHONS  
aigre-doux

