

# ZEELAND'S ROEM



## Vers bereide Kreeft

**Zeeland's Roem combineert convenience met een ware vers sensatie!**

Het genieten van kreeft is een culinaire beleving. Vaak wordt kreeft in een restaurant besteld omdat het thuis bereiden van dit mooie schaaldier voor velen een barrière vormt. Daarom introduceert Zeeland's Roem 'Vers bereide kreeft' in de 'à la minute' lijn. Na het succes van de 'Mosselen à la minute' is besloten om het concept uit te breiden met dit luxe product. Het resultaat is een mooie vers bereide kreeft die zowel koud als warm geserveerd kan worden!

Een uniek productieproces garandeert een houdbaarheid van 21 dagen en een uitstekende kwaliteit, die niet van vers gekookte kreeft te onderscheiden is. Het resultaat is verrassend en onderscheidend. De kreeft kan direct uit de verpakking koud geserveerd worden. Het verwarmen duurt slechts 3 minuten in de magnetron waarbij de smaak en structuur van een vers gekookte kreeft behouden blijft: een beetje zilt en subtiel zoet. Ervaar de 'bite', stevig maar toch mals en sappig.

De kreeft à la minute is een puur product en bestaat uit enkel de kreeft en een klein beetje zeewater. Het product is geschikt als hoofdgerecht voor 1 persoon of voorgerecht voor 2 personen. Halveer de kreeft met een scherp mes en het pure genieten kan beginnen. Het kreeftenvlees smaakt ook heerlijk in een salade of in kreeftensoep.

Kreeft is een delicatessen die vers bereid het lekkerst smaakt. Zeeland's Roem is erin geslaagd deze kwaliteit te combineren met convenience. Geniet van dit pure luxe product, uniek van Zeeland's Roem!

**Een nieuwkomer op de markt die kansen biedt voor zowel retail, horeca als catering!**

Zeeland's Roem is een product van



### Voordelen

- gebruikersgemak
- tijdsbesparing
- perfecte smaakbeleving
- malse, sappige kreeft
- aanzienlijke verlenging houdbaarheid
- gezonde kant-en-klaar maaltijd
- geen conserveringsmiddelen



**MOSSELEN, OESTERS EN GARNALEN**  
NATUURLIJK VAN ZEELAND'S ROEM

[www.zeelandsroem.nl](http://www.zeelandsroem.nl)