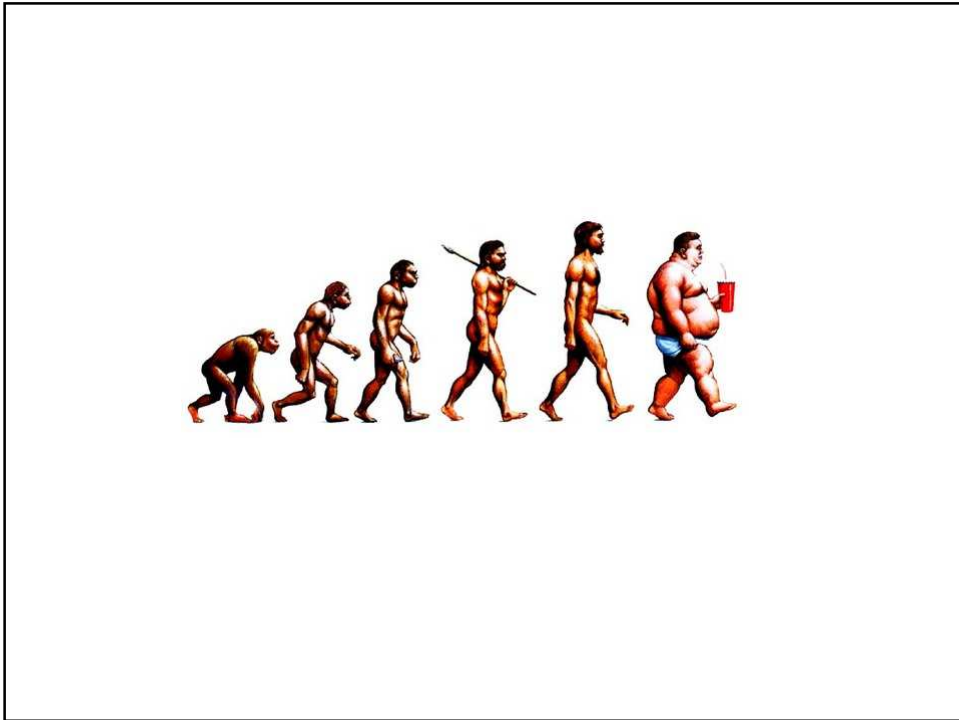




**'ONS EETPATTERN IN
DE LAATSTE 50 JAAR
MEER VERANDERT
DAN IN DE 10.000
JAAR DAARVOOR'**







Van 4 seizoenen naar.....



'DENIEUWE NEDERLANDSE KEUKEN'
een gezonde, duurzame keuken voor de toekomst.....



**DE NIEUWE
NEDERLANDSE
KEUKEN** ALBERT KOOY



**DE NIEUWE
NEDERLANDSE
KEUKEN** ALBERT KOOY

5 ingrediënten voor beter, verser, gezonder en eerlijker eten

**DE NIEUWE
NEDERLANDSE
KEUKEN** ALBERT KOOY
ALBERT KOOY SVH Meesterkok

5

**ingrediënten voor beter, verser,
gezonder en eerlijker eten**



In de supermarkten zien we het hele jaar door nog maar één seizoen, alle dagen tomaat, terwijl die in Nederland hooguit in de zomer geplukt kan worden. De rest van het jaar moet hij vaak per vrachtwagen uit verre landen komen aanrijden. Het gaat de verkeerde kant op met ons voedsel. We consumeren op veel te grote voet en ons eten wordt tegenwoordig gedomineerd door de voedselindustrie die geduceerd wordt door enkele grote globale spelers. In deze uitgave van De Nieuwe Nederlandse Keuken laat SVH Meesterkok Albert Kooy de waarde zien van de Nederlandse keuken: een keuken die geïnspireerd is op Nederlandse culinaire tradities en die combinaties maakt met internationale ingrediënten en moderne bereidingen en kooktechnieken. Albert kiest voor duurzame dier- en milieuvriendelijke, eigentijdse en gezonde producten.



De Nieuwe Nederlandse keukken
Albert Kooy

De Nieuwe
Nederlandse keukken

over 5 principes voor goed eten

Albert Kooy

**DE NIEUWE
NEDERLANDSE
KEUKEN** ALBERT KOOY
 



5 principes:
CULTUUR
GEZOND
NATUUR
KWALITEIT
WAARDE

Gebaseerd op het gedachtegoed van Albert Kooy.

Ambassadeurs Dutch Cuisine

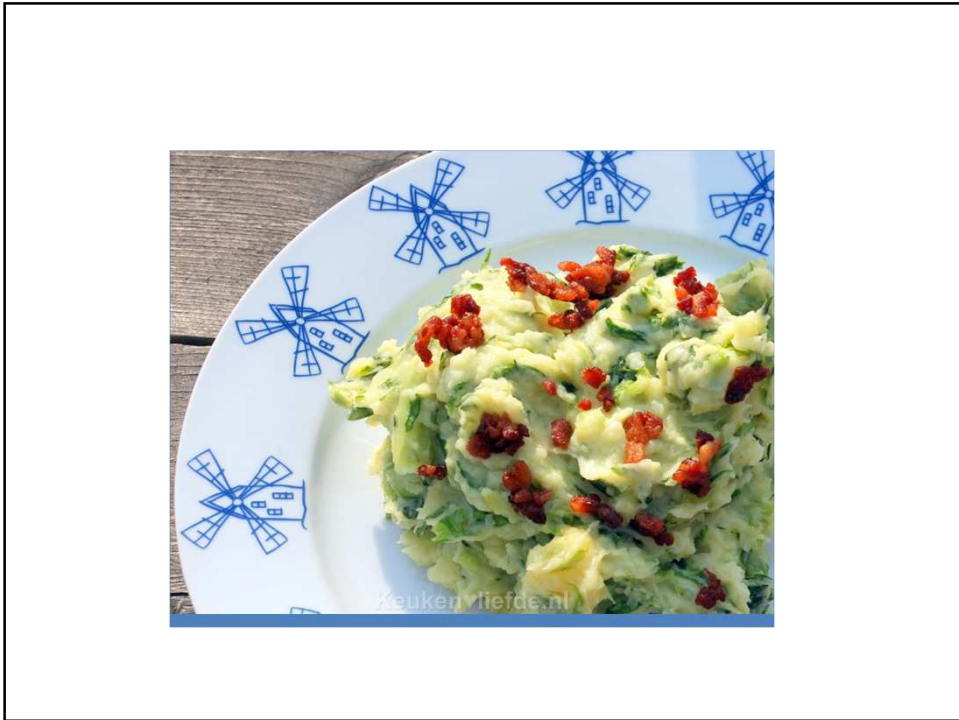






Food Miles





Erwtensoep of Snert





GROENTEN = GARNITUUR



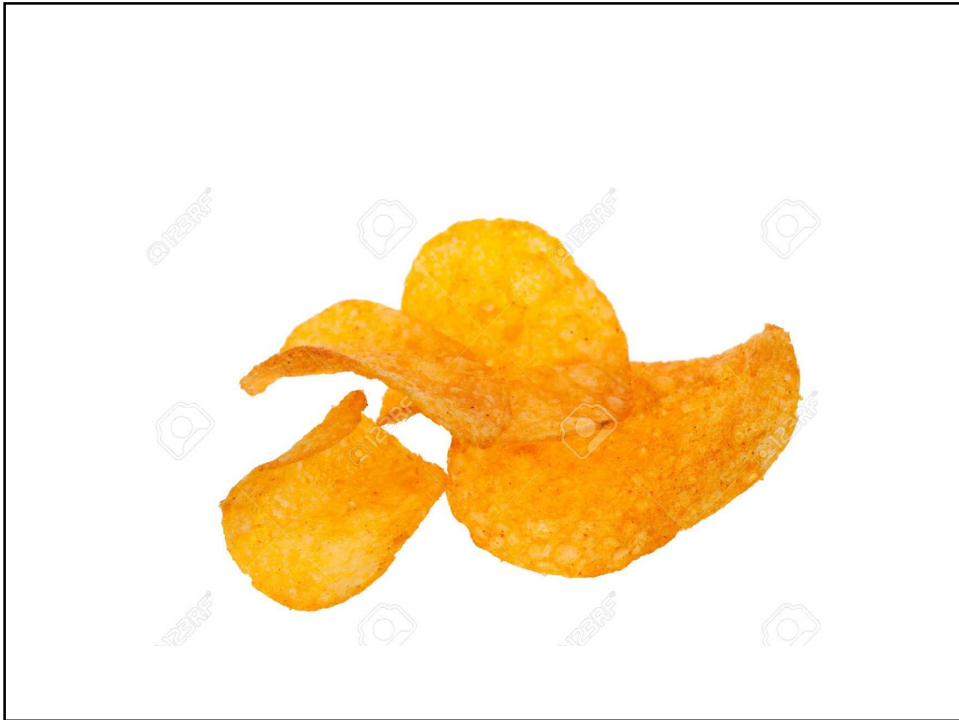
VLEES/VIS = 80% / GROENTEN = 20%

DIEREN = GARNITUUR



GROENTEN = 80% / VLEES/VIS = 20%





**Ingrediënten**

TARWEBLOEM, ROOMPOEDER 19%, palmvet, zetmeel (aardappel, erwt), champignons 5,4%, zout, maltodextrine, geconcentreerd champignonsap 3%, aroma, MELKSUIKER, gehydrolyseerde plantaardige eiwitten, MELKEIWITTEN, suiker, uienpoeder, karamelsiroop, gistextract, specerijen.
Kan ei en selderij bevatten

Aardappel
puree.....



Aardappel puree.....



Ingrediënten: Aardappelvlokken, **melkpoeder**, plantaardig vet (kokos), **eigeelpoeder**, **weipoeder (van melk)**, zout, specerijen, emulgator E471, smaakversterker E621, stabilisator E450, **antioxidant E223 (sulfiet)**

Uitleg:

1. **Allergene** ingrediënten moeten qua lettertype opvallen. In dit geval is een vet lettertype gekozen. Een extra 'samenvatting' mag, maar is geen vervanging van de eis dat de **allergene** ingrediënten in de declaratie opvallen.
2. Herhaling van allergenen is verplicht. Weipoeder is van melk gemaakt. Ondanks dat melkpoeder in dit product zit, moet ook bij weipoeder de **allergene** herkomst vermeld worden.
3. E223 is **Natriummetabisulfiet** en moet dus verduidelijkt worden in de ingrediëntendeclaratie (bij concentraties meer dan 10 ppm).
4. Bij de groepsbenaming plantaardig vet moet de specifieke soort vermeld worden.



Kwaliteit

Respect voor de ingrediënten die je eet.

Respect voor de mensen die het op de goede manier produceren



Artikel op [Vrouwblog.nl](#)



KWALITEIT

RESPECT VOOR
DE INGREDIËNTEN
DIE JE EET



KWALITEIT

**RESPECT VOOR DE MENSEN
DIE HET OP DE GOEDE
MANIER PRODUCEREN**



KWALITEIT

**RESPECT VOOR DE MENSEN
DIE HET OP DE GOEDE
MANIER PRODUCEREN**





80% GROENTEN - 20% DIER
80% NEDERLAND - 20% BUITEN
100% SMAAK
NIEUWE INGREDIËNTEN
NIEUWE TECHNIEKEN