

Seizoensproduct: Kreeft

DriessenFood
Canners, Oosterschelde kreeft en Polderkreeft

Het kreeftseizoen begint weer

Kreeft verschijnt steeds meer op de menukaart. Dat komt onder andere door de toegankelijke prijs van de canners. Het seizoen voor de **Canadese Canners** loopt van mei tot half juli.

Het seizoen van de **Oosterschelde kreeft** loopt van eind maart t/m 15 juli.

Polderkreeft mag van sept. t/m nov. alleen met kreeftenkorven worden gevangen. Fuiken mogen in die periode niet worden gebruikt vanwege Nederlandse invulling van Europees beleid aal-herstel. Hierdoor is de aanvoer in die maanden een stuk geringer. In de wintermaanden is de aanvoer goed indien het ijsvrij is. In het voorjaar en de zomer is de polderkreeft goed verkrijgbaar.



Canners

Een Canner is een kleine Canadese kreeft die tussen de 275 en 350 gram weegt of minimaal 8,25 cm van oog tot einde van de kop. Er zijn in Canada tientallen vangstgebieden die gedurende verschillende periodes geopend zijn. De kwaliteit van de kreeft, de vangtechniek en de zorg die aan het product besteed wordt, verschillen per district. Kennis van de situatie ter plekke is daarom van groot belang. Na de vangst worden de kreeften per vliegtuig naar Europa gevlogen. 36 uur na de vangst komen de kreeften aan en worden ze na transport direct verwaterd en kunnen ze tot rust komen. Dit is een erg belangrijk proces, aangezien een kreeft (indien deze opgesloten zit) last heeft van stress. Hij houdt dan al zijn afvalstoffen binnen.

Oosterscheldekreeft

De Oosterschelde kreeft is een ondersoort van de Europese kreeft. De vangst van Oosterschelde kreeft is aan strenge regels gebonden. Zo dienen de kreeften minimaal 24 cm te zijn en vrouwtjes met eitjes weer terug gezet te worden. Oosterschelde kreeft onderscheid zich door wat steviger vlees en fijnere smaak.

Polderkreeft

Deze rivierkreeften uit onze Hollandse binnenwateren zijn van oorsprong Amerikaanse exoten. Nu kunnen de rivierkreeften door als Hollands ingeburgerd en kunnen we het Hollandse wildvang noemen. Door deze kreeftjes te vangen worden niet alleen inheemse soorten beschermd maar o.a. ook landbouwgrond en dijken. Gelukkig zijn ze ook nog eens lekker en dat is dan een 2e goede reden om ze op de menukaart te zetten! Wij krijgen levende aanvoer uit het Groene Hart. Ze zijn gespoeld, geborsteld en worden door ons in aparte homaria bewaard.

Verse kreeft?

Verse kreeft kan men voornamelijk herkennen aan de voelsprietten. Kreeften zullen deze namelijk afbreken voordat het vlees aangetast wordt. Kreeften zijn echter ook vechters. Door ze in een donkere omgeving en gekoeld te bewaren zullen ze rustig blijven. Ook het vochtig houden van de kieuwen is van belang zodat ze kunnen blijven ademen. Vandaar het bewaaradvies onder natte krant of doek en in de koeling!

Assortiment verse kreeft

301305 Oosterschelde kreeft 400-700 gram

301303 Oosterschelde kreeft levend

301307 Canner (babykreeft)

301309 Kreeft Canadees 400-500 gr

301311 Kreeft Canadees 500-600 gr

301501 Polderkreeft