



**BROCHURE
D'INFORMATION**

TABLE DES MATIÈRES

HISTOIRE	P. 3
NAISSANCE DE CROKY	P. 4
QUALITÉ	P. 5
L'ASSORTIMENT CROKY	P. 5
COMMENT LES CHIPS SONT-ELLES FABRIQUÉES?	P. 6-9
ENVIE DE CHIPS MAISON?	P. 9



HISTOIRE

DE LA POMME DE TERRE AUX CHIPS D'ANTAN À AUJOURD'HUI

LA POMME DE TERRE

Jadis, aucune pomme de terre n'était cultivée aux Pays-Bas et en Belgique. Personne ne connaissait leur existence. Il y a 2000 ans, les **Incas d'Amérique du Sud** consommaient déjà des pommes de terre. Et après la découverte de l'Amérique par **Christophe Colomb** en 1492, les Espagnols se mirent à conquérir de plus en plus de terres en Amérique du Sud, introduisant la pomme de terre en **Europe** au 16^e siècle.

CHIPS

Les pommes de terre devinrent rapidement très populaires. Elles étaient préparées de différentes manières : cuites, rôties, frites, réduites en purée. C'est à partir de **1853** qu'on les déguste coupées finement et sous la forme de chips. Plusieurs histoires circulent à propos de l'invention de la chips. Nous n'avons donc aucune certitude à ce propos. Mais d'après la légende, en 1853, un certain Cornelius Vanderbilt, magnat des chemins de fer, se rendit dans un restaurant à Saratoga Springs, dans l'État de New York. Il se mit à se plaindre des frites trop épaisses et renvoya son assiette en cuisine. Le cuisinier, George Crum, coupa des frites plus fines, mais elles ne l'étaient toujours pas assez au goût de Monsieur Vanderbilt. Le scénario se répéta plusieurs fois et le chef, excédé, finit par couper une pomme de terre en tranches extrêmement fines qu'il fit frire dans l'huile. C'est l'homme d'affaires qu'il aurait aimé tremper dans l'huile... Monsieur Vanderbilt fut conquis ! La chips était née.

ANGLETERRE

En **1920**, un Britannique entendit parler des chips. Il y vit une belle opportunité commerciale et commença à vendre les chips **dans un cornet**. Les clients en raffolaient tellement que de plus en plus de chips furent fabriquées. Le Britannique découvrit également que les clients adoraient parsemer les chips de sel et décida donc également de vendre du **sel**, dans un **sachet séparé**.

PAYS-BAS

Avant **1958**, pratiquement personne aux Pays-Bas n'avait entendu parler de chips. Cette année, un groupe de cultivateurs de pommes de terre se rassembla pour déterminer comment augmenter les ventes de pommes de terre. Ils avaient entendu parler de l'énorme succès des chips en Angleterre et décidèrent donc d'aller y jeter un œil. Après avoir appris à fabriquer des chips, les cultivateurs, de retour aux Pays-Bas, se mirent au travail. Depuis lors, la popularité des chips aux Pays-Bas n'a jamais baissé.

BELGIQUE

Il faudra attendre le début des années **1960** pour que les premières chips fassent leur entrée sur le marché belge. À l'époque, seuls des paquets de 30 grammes de chips non salées étaient vendus. Les épices, et surtout le sel, étaient vendues dans des petits sachets afin que les clients puissent eux-mêmes assaisonner leurs chips. Les chips connurent un succès retentissant également en Belgique. Mais ce n'est qu'après **1970** que les chips gagnèrent le cœur du **reste de l'Europe**.

LA NAISSANCE DE CROKY

La marque Croky fut créée en **1966** à Nieuwkerke par la famille Huyghe, propriétaire d'un petit hôtel local en Flandre occidentale. Les chips alors produites ont été nommées d'après Croky, le perroquet de la famille qui venait de mourir. Depuis lors, la mascotte de l'entreprise est restée un perroquet.

Dans les années qui suivirent, la marque Croky n'a cessé de se renforcer. Après 1974, la demande en chips connut une croissance considérable. Différentes entreprises se lancèrent dans ce marché en pleine croissance et se mirent également à produire des chips. C'est pourquoi diverses marques et saveurs sont aujourd'hui présentes sur le marché. En **1984**, Croky inventa la saveur Bolognese, qui reste à ce jour encore l'une des saveurs les plus plébiscitées de Croky. Les nouvelles saveurs se succèdent alors à un rythme effréné, comme les améliorations au niveau des emballages et de la production. De nouvelles variétés de chips, comme les ribble chips, Chips à l'ancienne, Superfrites, Hula Hoops, Zoobidoo Pat le Pirate, Cœurs de K3 et Tortilla sont lancées.

Aujourd'hui, Croky est **entièrement sans gluten** (à l'exception des Hula Hoops de Croky). Voici les produits Croky :



FLAT CHIPS



RIBBLE CHIPS



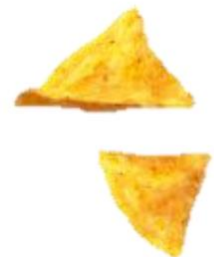
HULA HOOPS



SNACKS (COMME ZOOBIDOO)



SUPERFRITES



TORTILLA'S

QUALITÉ

Croky attache énormément d'attention à la qualité et à la sécurité alimentaire. Nous avons dès lors obtenu de très nombreux certificats, dont :

BRC = British Retail Consortium

IFS = International Food Standard

GMP+ = Good Manufacturing Practices



L'ASSORTIMENT CROKY

Vous pouvez consulter notre gamme complète sur le site web :

<https://www.croky.be/fr-BE/nos-chips>

<https://www.croky.fr/fr-FR/nos-chips>

Les supermarchés doivent souvent faire une sélection stricte des types de chips qu'ils incluent dans leurs rayons (parce qu'ils n'ont pas la place de tout inclure). Par conséquent, vous ne trouverez pas toutes les chips Croky dans votre supermarché. La France et la Belgique se distinguent également en matière d'arômes, de sorte que l'offre peut également varier.

De nouvelles saveurs sont introduites dans les supermarchés, mais il arrive qu'elles disparaissent des rayons au bout d'un certain temps. C'est soit parce que le goût des chips ne se vend pas très bien, soit parce que le supermarché veut expérimenter d'autres nouveaux goûts.



COMMENT LES CHIPS CROKY SONT-ELLES FABRIQUÉES ?



LES INGRÉDIENTS

Pour la production des chips Croky, nous utilisons **des variétés spéciales de pommes de terre**, comme Lady Claire, Saturna et Lady Rosetta, car ce sont celles qui conviennent le mieux à la fabrication de chips. En plus des pommes de terre, nous utilisons également **de l'huile végétale** et des **épices**. Pour 1 kilo de chips, nous avons besoin de plus de 3 kilos de pommes de terre.

L'APPROVISIONNEMENT

Les pommes de terre sont conduites à bord d'un camion du cultivateur de pommes de terre vers les usines (voir photo).

L'huile végétale est acheminée par citernes et les épices par sacs. Tous les ingrédients sont vérifiés pour s'assurer qu'ils répondent à nos **exigences de qualité**. Si ce n'est pas le cas, ils sont refusés et immédiatement renvoyés.

LE STOCKAGE

La plupart des pommes de terre sont directement utilisées. Lorsqu'elles ne le sont pas, elles sont soigneusement stockées dans des **réserves à pommes de terre spéciales**. Pour les préserver, la **température** et la **teneur en humidité** de ces réserves sont réglées de telle façon que les pommes de terre préservent leur qualité.



NETTOYAGE ET SÉLECTION

Une fois les pommes de terre dans l'usine, elles sont nettoyées afin d'en **retirer toute la terre et l'argile** (voir photo). Elles sont ensuite sélectionnées, ce qui signifie que les mauvaises sont jetées et les bonnes épluchées.

ÉPLUCHAGE

Une fois lavées et sélectionnées, les pommes de terre sont épluchées. Croky utilise pour ce faire une grosse machine spécialisée dans laquelle les pommes de terre tournent à haute vitesse contre une **paroi abrasive**. Elles sont ensuite acheminées par le biais d'un tapis de transport vers la machine à découper. Les pommes de terre trop petites ou trop vertes sont écartées par une machine.

DÉCOUPE

Dans la machine à découper, les pommes de terre sont coupées en **très fines tranches** de quelques millimètres d'épaisseur. Les lames de la machine sont très régulièrement remplacées pour préserver leur caractère acéré et précis. Des lames spéciales sont utilisées pour la découpe du Croky Ribble Rock. Ce sont elles qui créent les cannelures. Certaines chips ont une **forme spéciale**, comme les Hula Hoops, et pour elles, nous appliquons un autre processus de production. Les pommes de terre sont d'abord réduites en purée, pressées dans un moule et ensuite cuites.

NOUVEAU LAVAGE

Les tranches de pommes de terre sont une nouvelle fois lavées pour en retirer l'amidon et éviter que les tranches ne collent entre elles pendant la cuisson.

LE FOUR

Les tranches de pommes de terre sont conduites dans un grand four par le biais d'une bande transporteuse. Elles sont plongées dans de l'huile végétale et cuisent ensuite au four pendant 5 minutes environ à une **température de 180 °C** pour les dorer. Pour préserver la saveur des chips, l'huile est constamment renouvelée. Les fours se nettoient automatiquement pendant le processus de cuisson. Un seul four est capable de traiter pas moins de **+/- 10 000 kg** de pommes de terre par heure !

NOUVEAU CONTRÔLE

Toutes les chips sont contrôlées, car elles doivent toutes être parfaites. Après la cuisson, nous nous assurons que les chips ont les **bonnes épaisseur, couleur et taille** (voir photo). Les chips non conformes à la garantie qualité de Croky sont retirées.



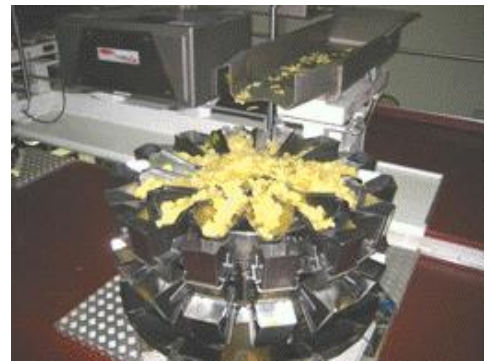


ÉPICES

Les chips approuvées sont envoyées dans un **grand tambour à épices**, où elles sont parsemées de la bonne quantité d'épices. Comme le tambour tourne, les épices recouvrent uniformément les chips.

CONDITIONNEMENT

Les chips doivent à présent être mises en sachets. Au départ d'un convoyeur à bande, les chips arrivent sur une **table ronde** entourée de différents bacs (voir photo). Ces bacs **pèsent les chips** et les font tomber dans un sachet. Les **sachets Croky spéciaux** protègent les chips contre l'air, la lumière et l'humidité. Si ce n'était pas le cas, la chips deviendrait mauvaise et immangeable. Les sachets sont également très solides, afin d'éviter que les chips se cassent trop. C'est pourquoi on trouve autant de chips entières dans un sachet Croky.



CODE THT

Chaque sachet de chips porte un code spécial, qui permet à Croky de déterminer le moment de sa **fabrication et les machines utilisées**. Une **date limite de consommation** est également apposée sur le sachet. Les chips doivent être consommées avant cette date, sinon Croky ne peut garantir leur fraîcheur.

EMBALLAGE POUR LE TRANSPORT

Tous les sachets sont à présent déposés dans des **boîtes solides**. La date limite de consommation est indiquée sur la boîte, tout comme la variété de chips qu'elle contient. Cette boîte permet aux chips d'arriver en bon état au magasin.



DANS LES MAGASINS

Une fois les sachets Crocky en magasin, vous pouvez (vous ou vos parents) les acheter et les savourer. Bon appétit !



ENVIE DE FAIRE DES CHIPS À LA MAISON ?

Les chips sont de simples tranches de pommes de terre cuites. Mais les pommes de terre utilisées pour les chips ne sont pas les mêmes que celles que nous utilisons pour accompagner la viande et les légumes lors du repas du soir. Crocky utilise les variétés Lady Claire, Saturna et Lady Rosetta, car elles sont idéales pour la fabrication de chips. La manière la plus simple de fabriquer des chips maison est de découper les pommes de terre en très fines lamelles et de les faire frire dans de l'huile à 180 °C. Les pommes de terre peuvent être légèrement précuites. Après la cuisson, parsemez-les de sel et dégustez-les. Le goût des chips est déterminé par la variété de pommes de terre, le type d'huile de cuisson, le processus de cuisson et les substances ajoutées, comme le sel. Les chips maison auront donc une autre saveur que les chips industrielles.



Siège social

Roger & Roger
Rue de la Bassée 1
7700 Mouscron
Belgique
www.croky.be
www.croky.fr

Envie de suivre nos actions ou lancements de nouveaux produits ?

Suivez-nous sur les médias sociaux.



<http://www.facebook.com/Croky>



<https://www.instagram.com/croky.chips/>



Tik Tok

croky.chips

