

19
CARROO
82

HET BESTE VAN VROEGER,
VANDAAG OP JE BORD.

CARROO.BE

OVER CARROO

EEN VERHAAL VAN AMBACHT, GROEI EN TOEKOMSTVISIE

Wat in 1982 begon als een bescheiden vleeswarenatelier bij de familie Sans, groeide uit tot een gevestigde naam in de Belgische charcuterie. Met liefde voor het vak en oog voor kwaliteit bouwden Aimé en Maria Den Huilaert uit tot een familiebedrijf waar ambacht en vertrouwen centraal stonden.

Hun kinderen Luc, Els en Mieke zetten die traditie voort, en verrijkten het assortiment met authentieke vleeswaren die vandaag nog steeds geliefd zijn bij slagers, marktkramers, retail en foodservice.

In 2021 werden de activiteiten overgenomen door de familie Dekeyzer-Ossaer. Geen eindpunt, maar een nieuw hoofdstuk: met respect voor het verleden én een blik op morgen.

Vandaag gaat het verhaal verder onder een nieuwe naam: Carroo. Niet als breuk, maar als belofte. Carroo staat voor het beste van twee werelden: het vakmanschap van toen en de slagkracht van vandaag. Een sterk merk dat klaar is voor de toekomst, zonder zijn wortels te vergeten.

ATELIER
Den Huilaert
SINCE 1982



ONS VERHAAL

EEN NAAM MET EEN KNIPOOG NAAR HET VERLEDEN

CARROO haalt zijn inspiratie uit het verleden. Denk aan de vleeswaren van de schilderijen van Bruegel – eenvoudig, eerlijk en rijk van smaak. De naam verwijst naar het wit-rood geruite inpakpapier van de klassieke slager én naar het Latijnse carō: vlees.

FAMILIEBEDRIJF

Twee families, één visie: passie voor vlees, respect voor ambacht, oog voor kwaliteit.

TRADITIONELE PRODUCTEN

Recepten die generaties lang zijn doorgegeven, van kop tot bloedworst. Klassiek, krachtig en herkenbaar.

Wij houden van ambacht. Van het plukken van vlees tot de laatste afwerking. Elk CARROO-product wordt met vakmanschap gemaakt, zoals al sinds 1982. Traditie ontmoet moderne smaak.

KWALITEIT

We blijven trouw aan de bereidingswijze van vroeger. Zonder overbodige toevoegingen. Lokaal, zuiver en eerlijk.

DUURZAAMHEID

Respect voor dier, mens en omgeving. We gebruiken het hele dier, werken lokaal en verspillen niets. Ook sociaal dragen we ons steentje bij.





ZWARTE PENSEN



WITTE PENSEN



LOOKWORSTEN



GRILLWORSTEN



KOPBEREIDINGEN



VLEES IN ASPIC



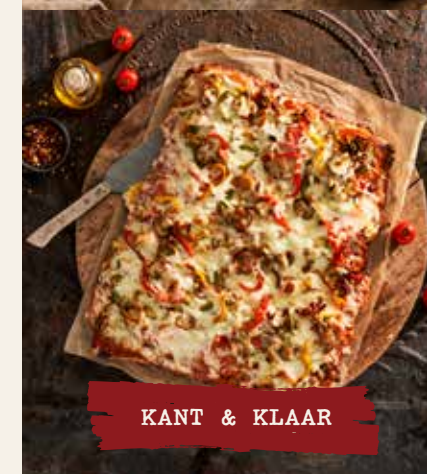
SMOUT



PATÉS



KOOKWAREN

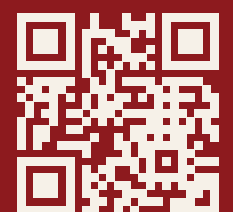


KANT & KLAAR



SALAMI

ONTDEK
MEER



WITTE PENS



WITTE PENS

art. 311.6 - SCHOTEL | 0.13 KG | 18 STUKS / ATMOS
art. 311.8 - SCHOTEL | 0.13 KG | 5 STUKS / ATMOS
art. 311.9 - SCHOTEL | 0.1 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 311.10 - SCHOTEL | 0.125 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 311.11 - SCHOTEL | 0.15 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 311.12 - SCHOTEL | 0.175 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 311.14 - ZAK | 0.3 KG | ± 5 KG / ZAK



WITTE PENS EASY BITE

art.313.1 - PAK | 0.125 KG | 10 STUKS / PAK
art.313.2 - PAK | 0.1 KG | 10 STUKS / PAK



WITTE PENS PUUR KIP

art. 321.1 - SCHOTEL | 0.150 KG | 15 STUKS / ATMOS



WITTE PENS PUUR KIP EASY BITE HALAL

art.315.1 - PAK | 0.125 KG | 10 STUKS / PAK



WITTE PENS MET KAAS

art. 331.1 - SCHOTEL | 0.150 KG | 15 STUKS / ATMOS
art. 331.3 - SCHOTEL | 0.125kg | 10 STUKS / ATMOS



WITTE PENS MET KAAS EASY BITE

art. 314.1 - PAK | 0.125 KG | 10 STUKS / PAK
art. 314.2 - PAK | 0.100 KG | 10 STUKS / PAK



MINI PENSJES WIT

art. 341.2 - SCHOTEL | 0.015 KG | ± 1 KG / SCHOTEL



MINI PENSJES CURRY

art. 342.1 - SCHOTEL | 0.015 KG | ± 1 KG / SCHOTEL



MINI PENSJES KAAS

art. 343.1 - SCHOTEL | 0.015 KG | ± 1 KG / SCHOTEL



MINI PENSJES PIKANT

art. 344.1 - SCHOTEL | 0.015 KG | ± 1 KG / SCHOTEL



MINI PENSJES GEMIXT (WIT/CURRY/KAAS/PIKANT)

art. 345.1 - SCHOTEL | 0.015 KG | ± 1 KG / SCHOTEL | DIEPVRIES



ZWARTE PENS



BLOEDWORSTEN

art. 411.6 - SCHOTEL | 0.100 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 411.7 - SCHOTEL | 0.125 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 411.8 - SCHOTEL | 0.150 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 411.9 - SCHOTEL | 0.175 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 411.11 - SCHOTEL | 0.220 KG | 14 STUKS / ATMOS
art. 411.15 - KILO | 0.300 KG | ± 5 KG / ZAK
art. 411.16 - SCHOTEL | 0.220 KG | 9 STUKS / ATMOS
art. 411.21 - KILO | 0.220 KG | ± 5 KG / ZAK



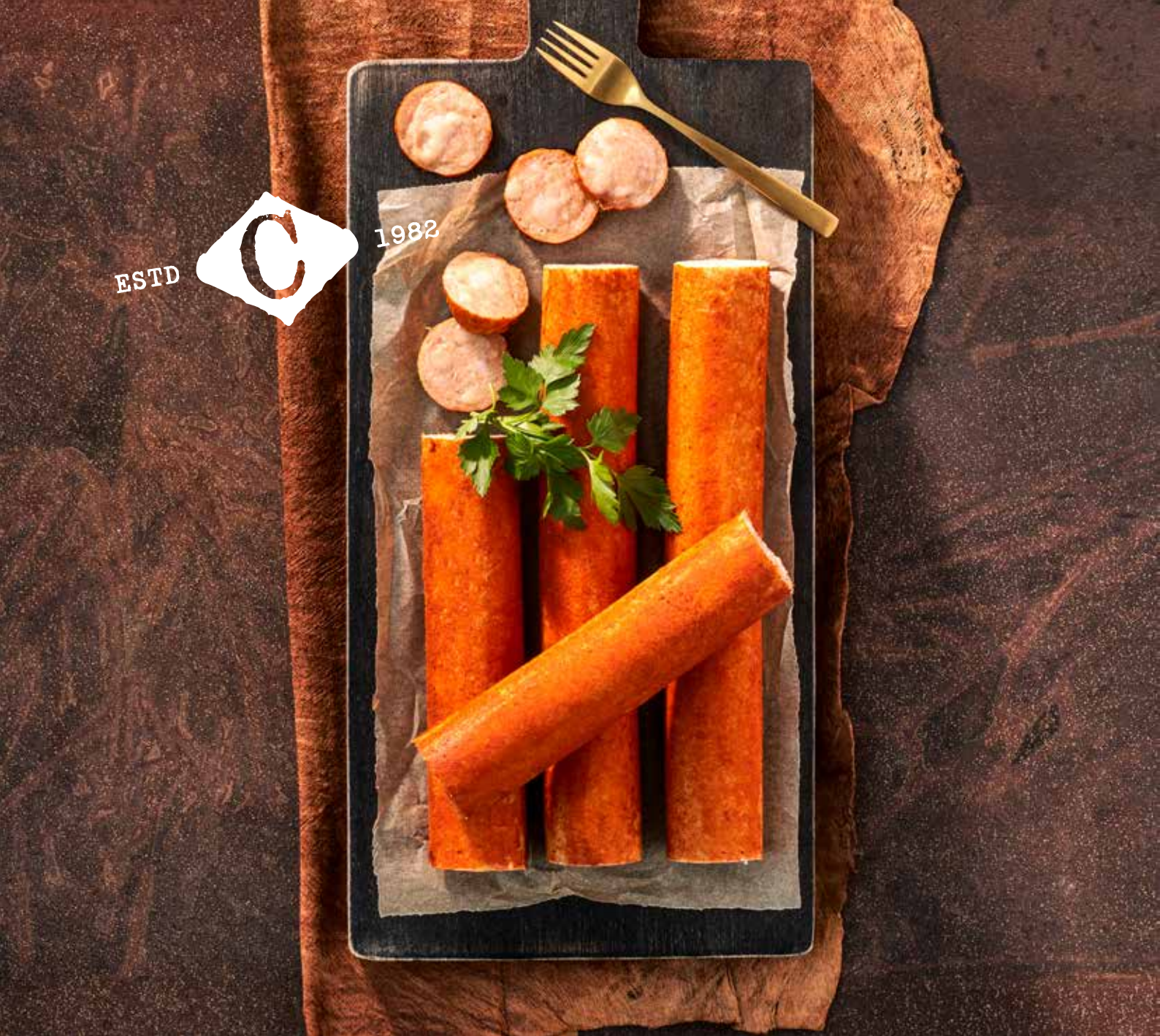
BLOEDWORST MET APPEL EN ROZIJNEN

art. 422.1 - SCHOTEL | 0.15 KG | 10 STUKS / ATMOS



MINI PENSJES BLOEDWORST

art. 441.1 - SCHOTEL | 0.015 KG | ± 1 KG / SCHOTEL



LOOKWORSTEN



“OUDERWETSE” LOOKWORST
art. 514.2 - ZAK | 0.250 KG | ± 5 KG / ZAK
art. 514.3 - SCHOTEL | 0.150 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 514.5 - SCHOTEL | 0.150 KG | 2 STUKS / ATMOS
art. 514.6 - SCHOTEL | 0.150 KG | 3 STUKS / ATMOS



“OUDERWETSE” KIPPENLOOKWORST
art. 521.1 - SCHOTEL | 0.150 KG | 10 STUKS / ATMOS
art. 521.2 - ZAK | 0.150 KG | 36 STUKS / ZAK



LOOKWORST ROOD KUNSTDARM
art. 513.1 - NETJE | 0.130 KG | 10 STUKS / NETJE

GRILLWORSTEN



KALKOENGRILLWORST
art. 621.2 - ZAK | 0.350 KG | 10 STUKS / ZAK



KIPPENGRILLWORST
art. 611.1 - SCHOTEL | 0.220 KG | 4 STUKS / ATMOS
art. 612.1 - ZAK | 0.350 KG | 10 STUKS / ZAK



KIPPENGRILLWORST MET KAAS
art. 616.1 - ZAK | 0.350 KG | 10 STUKS / ZAK



VARKENSGRILLWORST
art. 634.2 - ZAK | 0.350 KG | 10 STUKS / ZAK



VARKENSGRILLWORST MET KAAS
art. 636.1 - ZAK | 0.300 KG | 10 STUKS / ZAK



KIPPENGRILLWORST GRILL-IT GEKRUID
art. 613.1 - PAK | 0.200 KG | 6 STUKS / PAK



VARKENSGRILLWORST MET KAAS GEKRUID
art. 633.1 - SCHOTEL | 0.300 KG | 5 STUKS / ATMOS



VARKENSGRILLWORST MET ZAKJE KRUIDEN
art. 632.1 - SCHOTEL | 0.220 KG | 4 STUKS / ATMOS



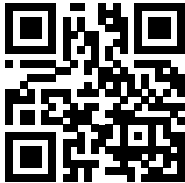
VARKENSGRILLWORST GEKRUID
art. 631.1 - SCHOTEL | 0.220 KG | 4 STUKS / ATMOS



WITE GRILLWORST
art. 617.4 - SCHOTEL | 0.220 KG | 4 STUKS / ATMOS

LET’S MEAT!

Benieuwd naar wat CARROO voor
jou kan betekenen? Neem gerust
contact met ons op!



KOPBEREIDINGEN



HOOFDVLEES
art. 111.1 - POT | 0.35 KG | 350 GR / POT
art. 113.1 - BLOK | 2.5 KG | 2.5 KG / STUK
art. 113.2 - BLOK | ± 2.5 KG | ± 2.5 KG / STUK
art. 115.3 - POT | 4 KG | 4 KG / POT
art. 117.1 - BLOK | ± 7 KG | ± 7 KG / STUK
art. 118.1 - ROND | ± 7 KG | ± 7 KG / STUK



GENTSE KOP
art. 1011.1 - STUKS | 2.50 KG | 2.50 KG / POT
art. 1012.1 - STUKS | 2.35 KG | 2.35 KG / POT
art. 1013.1 - STUKS | 2.25 KG | 2.25 KG / POT
art. 1014.1 - STUKS | 1.45 KG | 1.45 KG / POT
art. 1016.1 - STUKS | 0.25 KG | 250 G / POT



GENTSE KOP
art. 131.1 - POT | 2 KG | 2 KG / POT
art. 132.1 - STUK | 2.1 KG | 2.1 KG / STUK
art. 133.1 - STUK | 2.5 KG | 2.5 KG / STUK
art. 134.1 - STUK | 1 KG | 1 KG / STUK



GENTSE BOEREKOP ROYAL
art. 136.1 - STUKS | 2.50 KG | 2.50 KG / STUK
art. 137.1 - STUKS | 2.35 KG | 2.35 KG / STUK



WAESLANDSE HOVEKOP
art. 1017.1 - STUKS | 3.90 KG | ± 3.90 KG / STUK

GENTSE KOP WORST
art. 135.1 - SCHOTEL | 0.22 KG | 4 STUKS / ATMOS



BREUGHELKOP
art. 141.1 - STUKS | 2.00 KG | ± 2 KG / STUK
art. 143.1 - STUKS | 3.00 KG | 3 KG / POT



BREUGHELKOP
art. 1010.1 - STUKS | 2.60 KG | 2.60 KG / POT



BRUGSE PIKANTERIE
art. 1009.1 - STUKS | 2.65 KG | 2.65 KG / POT



EDELKOP
art. 153.1 - STUKS | 2.00 KG | ± 2.00 KG / STUK



EDELKOP BLOK HURE
art. 152.1 - STUKS | 4.00 KG | ± 4 KG / STUK



KALFSKOP IN MADEIRA
art. 161.1 - POT | 0.350 KG | 350 G / POT
art. 162.1 - STUKS | 2.50 KG | 2.50 KG / STUK



KOP IN MADEIRA
art. 1007.1 - STUKS | 2.00 KG | ± 2 KG / POT
art. 1008.1 - STUKS | 3.00 KG | ± 3 KG / PO



KOP IN TOMAAT
art. 1003.1 - STUKS | 2.00 KG | 2 KG / POT
art. 1004.1 - STUKS | 0.25 KG | 250 G / POT
art. 1005.1 - STUKS | 0.30 KG | 300 G / POT



KOP OM OP TE WARMEN
art. 1006.1 - STUKS | 3.00 KG | 3 KG / POT



VLEES IN ASPIC



POTJESVLEES
art. 171.1 - POT | 0.350 KG | 350 G / POT
art. 172.1 - STUKS | 2.50 KG | 2.50 KG / POT



LUIKSE BOULETTEN IN ASPIC
art. 1002.1 - STUKS | 3.00 KG | ± 3 KG / POT



LUIKSE BOULETTEN IN TOMATENSAUS
art. 1001.1 - STUKS | 3.00 KG | ± 3 KG / POT

SMOUT



SMOUT
art. 861.1 - POT | 3.00 KG | 3 KG / POT
art. 863.1 - POT | 0.26 KG | 260 GR / POT



SMOUT MET KAANTJES
art. 8611.1 - POT | 3.00 KG | 3 KG / POT
art. 8631.1 - POT | 0.26 KG | 260 GR / POT
art. 864.1 - POT | 1.00 KG | 1 KG / POT
art. 8641.1 - POT | 0.18 KG | 180 GR / POT

PATÉS



WYNENDAELER (BOERE)PATE
art. 213.1 - STUKS | 3.00 KG | 3 KG / POT
art. 251.1 - STUKS | 0.35 KG | 350 G / POT
art. 253.1 - STUKS | 1.00 KG | 1 KG / STUK



PATE PETRUS
art. 231.1 - STUKS | 3.00 KG | 3 KG / POT



OUDERWETSE PATE
art. 224.1 - STUKS | 4.00 KG | 4 KG / POT

In de wildperiode zijn er ook vier wildpatés verkrijgbaar:
fazantenpaté, reebokpaté, hazenpaté en wildzwijnpaté.

KOOKWAREN



KRUIDENSPEK BREUGHEL
art. 752.1 - STUKS | 2.00 KG | VAC / ± 2 KG



ONTBIJTSPEK NATUREL
art. 751.1 - STUKS | 2.00 KG | VAC / ± 2 KG



OVENGEBAKKEN SPEK
art. 1026.1 - STUKS | 1.750 KG | ± 1.75 KG / STUK



CASSLERRIB
art. 1024.1 - STUKS | 2.35 KG | ± 2.35 KG / STUK



CASSLERRIB MET KRUIDEN
art. 1025.1 - STUKS | 2.35 KG | ± 2.35 KG / STUK



VOGELNESTJE NIET GEPANEERD GEKOOKT
art. 1038.1 - PAK | 0.180 KG | 6 x 180 G / PAK
(+bruin gebakken)
art. 1038.2 - PAK | 0.180 KG | 6 x 180 G / PAK
(+bruin gebakken)



VARKENSTONG GEKOOKT
art. 711.1 - PAK | 0.165 KG | VAC / 10 STUKS



GEHAKTBAL OVENGEBAKKEN
art. 7201.1 - KARTON | 0.025 KG | 6 KG / KARTON | DIEPVRIES



PAVE MIGNON VARKEN
art. 723.1 | PAK | 130-150 GRAM | VAC / 10 STUKS



KANT & KLAAR



GEHAKTBAL IN TOMATENSAUS
art. 931.1 - POT | 2.6 KG | 2.6 KG / POT



RUNDSTONG IN MADEIRASAUS
art. 932.1 - POT | 2.6 KG | 2.6 KG / POT



PIZZA DUN
art. 912.1 - STUKS | 5.75 KG | ± 5.75 KG / STUK BULK
art. 912.2 - STUKS | 2.80 KG | ± 2.8 KG / STUK ATMOS



PIZZA DIK
art. 913.1 - STUKS | 3.50 KG | ± 3.50 KG / STUK ATMOS
art. 913.2 - STUKS | 3.50 KG | 3.5 KG / STUK ATMOS



PULLED PORK
art. 911006.2 - STUKS | 0.30 KG | 300 G / STUK



KIPPENWITROLLADE
art. 618.1 - STUKS | 4.00 KG | ± 4 KG / STUK
art. 618.2 - STUKS | 2.20 KG | ± 2.2 KG / STUK
art. 618.3 - STUKS | 3.30 KG | L: 80 CM / Ø: 7.5 CM
art. 618.4 - STUKS | 6.70 KG | L: 80 CM / Ø: 11 CM



KALKOENROLLADE
art. 619.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK

KOOKWORSTEN



HESPENWORST
art. 731.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK
art. 731.2 - STUKS | 7.30 KG | L: 80 CM / Ø: 11 CM



HESPENWORST DIEET
art. 7310.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK



KALFSWORST
art. 732.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK
art. 732.2 - STUKS | 7.30 KG | L: 80 CM / Ø: 11 CM



CHAMPIGNONWORST
art. 734.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK
art. 734.2 - STUKS | 7.30 KG | L: 80 CM / Ø: 11 CM



CHAMPIGNONWORST DIEET
art. 7340.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK



PARIJSE WORST
art. 733.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK
art. 733.2 - STUKS | 7.30 KG | L: 80 CM / Ø: 11 CM



LUNCHWORST
art. 735.1 - STUKS | 2.20 KG | ± 2.2 KG / STUK
art. 735.3 - STUKS | 3.30 KG | L: 80 CM / Ø: 7.5 CM
art. 735.4 - STUKS | 0.125 KG | 125 G / STUK
art. 735.5 - STUKS | 0.25 KG | 250 G / STUK
art. 735.6 - STUKS | 0.35 KG | 350 G / STUK



GOLDWORST MET PETERSELIE
art. 736.1 - STUKS | 1.10 KG | ± 1.1 KG / STUK
art. 736.2 - STUKS | 3.30 KG | L: 80 CM / Ø: 7.5 CM



KIPPENWIT DIEET
art. 6180.1 - STUKS | 2.50 KG | ± 2.5 KG / STUK

SALAMI



SALAMI COURANT
art. 1022.1 - STUKS | 4.50 KG | ± 4.5 KG / STUK



KALKOENSALAMI
art. 1020.1 - STUKS | 1.60 KG | ± 1.6 KG / STUK



NOTENSALAMI
art. 1019.1 - STUKS | 1.6 KG | ± 1.6 KG / STUK



19
CARROO
82

CARROO

AMERSVELDESTRAAT 94, 8610 KORTENMARK
051 56 70 38 - INFO@CARROO.BE
WWW.CARROO.BE