

De Zaanse smaak in samenwerking met Korenmolen de Eendracht te Alphen aan den Rijn.

Zaanse specerijenmolen De Huisman zet nieuwe standaard met ambachtelijke kaneel in handig bewaarblik.

Na een jaar vol succesvolle samenwerkingen breidt specerijenmolen De Huisman haar assortiment uit. De veelgeprezen, koud gemalen kaneel is vanaf nu verkrijgbaar in een compacte 40-grams verpakking. Met deze lancering brengt de molen de authentieke smaak van de Zaanstreek direct naar de keukentafel.

De basis van dit succes is hoogwaardige Cassia-kaneel uit Vietnam. Wat dit product uniek maakt, is het traditionele proces: de kaneel wordt in de molen koud gemalen. Door deze methode blijven de essentiële oliën behouden, wat resulteert in een intens aroma dat niet te vergelijken is met fabrieksmatige varianten. Na het malen wordt de kaneel direct gezeefd en verpakt, waardoor de versheid gegarandeerd is.

Het afgelopen jaar is de molengemalen kaneel uitgegroeid tot een favoriet onder fijnproevers. Dit succes leidde onder meer tot een lokale samenwerking met Korenmolen De Eendracht. Het resultaat van deze kruisbestuiving, het populaire boerencakemeel met kaneel, is inmiddels een vast gezicht in het assortiment van de molenwinkel.

Of het nu gaat om de klassieke appeltaart en appelmoes, of een verrassende twist over een bolletje ijs: de molengemalen kaneel van De Huisman tilt elk gerecht naar een hoger niveau. Het nieuwe blikje van 40 gram is ontworpen om de intense geur en smaak optimaal te bewaren, zodat consumenten keer op keer kunnen genieten van een 'klein beetje pure molensmaak'.

Specerijenmolen De Huisman staat bekend om haar ambachtelijke verwerking van specerijen op de Zaanse Schans. Door moderne kwaliteitseisen te combineren met eeuwenoude maaltechnieken, laat de molen consumenten het verschil in kwaliteit écht ruiken en proeven.