

Distilleerderij 't Nieuwe Diep

Waarom zou je producten van ver halen als dit ook van dichtbij kan? Dit is een vraag die we onszelf bij De Balie geregeld stellen. Want, support your local community en hoe minder vervoer, hoe beter voor het milieu. Met deze gedachte zijn we bij 't Nieuwe Diep uitgekomen.

De distilleerderij bevindt zich in het Flevopark in Amsterdam-Oost en is vernoemd naar het water aan de uitloop van het gemaal. Dit gemaal bestaat al sinds 1880 en is in 2009 gerestaureerd. De ketels waarmee gestookt wordt zijn afkomstig van de voormalige Amsterdamse distilleerderij Hesp aan de Weesperzijde en de bekende firma BOLS. De ketels waarin het graanbeslag wordt gemaakt en vergist is afkomstig van de vroegere jamfabriek van Flipje uit de Betuwe. Hollandser kan het niet.

't Nieuwe Diep vervaardigt zo'n 100 verschillende producten, die zoveel mogelijk biologische grondstoffen bevatten. Dit loopt uiteen van jenevers, tot bitters en vodka. Wat wij tot nu toe afnemen bij deze distilleerderij zijn de likeuren. Wij vinden het erg leuk om ons op dit gebied te onderscheiden: Amaretto of Sambuca kun je zo'n beetje overal al bestellen, dus hoe tof is het als je een even smaakvolle Hollandse variant van deze drankjes kan aanbieden? De likeuren zijn vernoemd naar hun smaak. Zo serveren wij nu bijvoorbeeld 'Bitterkoekjes' in plaats van 'Amaretto' en 'Anijs' in plaats van Sambuca.

Bijkomend voordeel is dat 't Nieuwe Diep de producten aanpast aan de huidige tijd. De likeuren zijn niet gefilterd, dit voorkomt smaakverlies, en ze gebruiken minder suiker vergeleken met traditionele recepturen. Uiteindelijk willen we een steeds groter deel van ons assortiment aan sterke drank van lokale producenten halen. Onze samenwerking met 't Nieuwe Diep is hierbij een goed begin.

Meer informatie? Ga naar: nwediep.nl