Stroop voor iedereen, in elke smaak

Er was eens...

Een fruithandelaar, Jean Canisius genaamd. Hij kwam op het idee om het overtollige fruit (valfruit, fruit dat van de bomen valt) te verwerken tot stroop. Dat ging zo goed, dat hij de rest van de fruithandel aan de kant heeft gezet en alléén verder is gegaan met stroop maken.

Jean Canisius had geen kinderen, waardoor het bedrijf uiteindelijk in handen is gekomen van de reeds in zijn bedrijf werkzaam zijnde familie Henssen. Van die familie Henssen werkt momenteel nog steeds de 4e generatie in ons bedrijf.

Vroeger waren er wel honderden kleine stroopfabrieken in Nederland. Momenteel zijn er dat nog maar twee. Frumarco in Beesel en Canisius Henssen in Schinnen.

Productie en Organisatie

Tegenwoordig werken er 18 personen bij Canisius. Samen leveren die een productie van meer dan 3.200.000 kg stroop per jaar. Dat zijn ongeveer 7.500.000 bekers, blikken, glazen en emmers per jaar. Voor dit aantal kg stroop te kunnen maken moet Canisius ± 17.000.000 kg suikerbieten en fruit verwerken tot stroop. Voor 1 kg pure fruitstroop hebben we 7 kg fruit nodig.

Tijdens het hoogseizoen, september / maart, wordt er in 3 ploegen, dus 24 uur per dag gewerkt om die 17.000.000 kg grondstoffen te verwerken.

Canisius levert haar producten hoofdzakelijk in Nederland, bij supermarkten en groothandels als: Aldi, Nettorama, Emté, Plus, Jumbo, Spar, Sligro, Makro en supermarktketens in het noorden en midden van ons land, zoals: Deen, Dekamarkt, Dirk, Boni, MCD en vele anderen.

Ook maakt Canisius private labels stroop voor diverse Biologische groothandels en natuurvoedingszaken.

Geëxporteerd wordt er naar Duitsland, België, Engeland, Spanje, Zweden, Finland en naar de verder weggelegen landen, zoals Australië, Canada en Nieuw Zeeland, voor de emigranten die ons typisch Limburgse product nog steeds graag op tafel hebben.

Er zijn vele soorten stroop die Canisius in haar assortiment heeft; Rinse Appelstroop, Peren/Appelstroop, Perenstroop, 4 vruchtenstroop, Peren/Appel/Cranberrystroop, Peren/Aardbeien/Appelstroop en suikerbietenstroop, verpakt in de alom bekende blikjes, bekers, glazen potten en emmers. Al deze varianten kunnen ook in Bio kwaliteit geleverd worden.

De meeste supermarkten hebben om zich te onderscheiden van de concurrentie hun eigen Canisius verpakking. Zo heeft de Jumbo, Plus en Dirk onze witte reclame beker; de Jumbo onze blikjes en ga zo maar door.

Al onze producten worden met een grote oplegger met reclame dagelijks bij de distributiecentra van de supermarkten afgeleverd.

Een gedeelte wordt uitbesteed aan een transportbedrijf of wordt door de klant zelf opgehaald.

We hebben ook diverse soorten verpakkingen. Bekers, blikken, glazen potten, cups, emmers en containers. De emmers en containers worden veel gebruikt voor de sausfabrikanten, die verwerken onze stroop in hun sauzen. Voor bakkers die onze stroop in hun brood verwerken en voor dropjesfabrieken die onze stroop bijvoorbeeld in lakrits dropjes verwerken.

De suikerbieten, veelal uit eigen streek, worden alléén in de periode september / februari gerooid. Appels en Peren kunnen ook buiten deze periode verwerkt worden (afkomstig uit koelcellen). Alle bieten, appels en peren worden bij binnenkomst eerst gewogen op een grote weegbrug. Vervolgens worden de grondstoffen bij de fabriek gecontroleerd op kwaliteit en daarna gelost.

BEGIN PRODUCTIEFASE 1:
het verwerken van grondstoffen van halffabricaten

Alle bieten, appels en peren worden apart verwerkt.
De bieten gaan eerst op een trilplaat, zodat de aarde die er nog op zit, los raakt. Na een flinke wasbeurt worden de bieten machinaal in stukjes gesneden om daarna in de fabriek verder verwerkt te worden. Ook de appels en de peren die Canisius verwerkt komen voor een groot deel uit eigen streek. Canisius moet voor het verwerken van 1 kilo pure Appelstroop 7 kilo appels verwerken. Na een degelijke kwaliteitscontrole worden ook de appels verwerkt. Ook deze worden in stukjes gesneden voordat ze verder in de fabriek verwerkt worden.

In 5 grote kookketels worden de vruchten 4 a 5 uur lang gekookt. De gekookte vrucht gaat via pompen naar de pers of de decanter. Beide apparaten scheiden het sap van de vaste stof, pulp genoemd. Het overgebleven sap gaat nog door diverse bezinktanks en filters zodat we 100% PUUR zuiver sap overhouden. Nadat het sap enige tijd als tussenbuffer in tanks is bewaard wordt het met 8 a 10.000 liter per uur naar de indamper verpompt. Deze dampt het sap in tot de gewenste dikte. Er vinden weer diverse kwaliteitscontroles plaats, waaronder ook de “Brixmeting” (meting van de stroop-diktes). De pulp (de overgebleven vaste stof) wordt direct afgevoerd naar de diverse boeren die dit product als veevoeder gebruiken. Het halffabricaat wordt naar de betreffende opslagtank verpompt. De Appelstropen, Perenstropen en Suikerbietenstropen worden separaat opgeslagen.

In **PRODUCTIEFASE 2** worden de half-fabricaten zorgvuldig in de gewenste verhoudingen met elkaar gemengd. Ieder soort stroop zijn eigen receptuur. De halffabricaten worden nog een keer opgekookt en ingedampt, waarna ze afgevuld worden in diverse verpakkingen. Iedere beker wordt onmiddellijk na afvulling voozien van een veilige sealsluiting en deksel.

Dagelijks worden er minimaal 30.000 bekers afgevuld. Er vinden controle metingen van het gewicht plaats. Op iedere beker wordt een THT-datum geprint. Emmers worden gevuld voor fritures, restaurants, maar ook containers voor de industriële verwerkers zoals bakkerijen, dropjes- en sausfabrikanten. Ons opslagsysteem first in/first out garandeert dat onze producten dagelijks vers worden afgeleverd. Wekelijks worden alle Dc's van supermarkten en andere klanten beleverd.

Canisiusstroop; voor u met liefde gemaakt door enthousiaste en vakkundige mensen.

Lekker en gezond voor Oud maar zeker ook voor Jong!!

Stroopfabriek Canisius Henssen BV
Nagelbeek 8
6365 EK Schinnen

☎ 046-443 1212
🖷 046-443 2911
✉ info@canisiusstroop.nl
➚ www.canisiusstroop.nl