

# PALEIS HET LOO

## *Confituren*





## *Koning Willem III & Koningin Mary*

### **Melk- en confiturekeldertje**

In Paleis Het Loo is nog steeds het Melk- en confiturekeldertje van Koningin Mary, de echtgenote van Koning-stadhouder Willem III te bewonderen. In deze kelder hield de Koningin van Engeland zich bezig met het maken van confituur van fruit uit eigen tuin. Al in de 17e eeuw was het maken van confituren een bezigheid van prinsessen en andere welgestelde dames.

### **Confituren**

In de 18e eeuw werd suiker een breder verkrijgbaar product. Daardoor was het niet langer een luxe die enkel voorbehouden was aan de hoogste kringen. Konfijten, het conserveren van fruit in suikersiroop, werd gemeengoed. Tegenwoordig is confituur, of jam, in fabrieksmatige vorm op bijna iedere ontbijttafel te vinden. Het Melk- en confiturekeldertje van Koningin Mary wordt weliswaar niet meer gebruikt, maar Paleis Het Loo wil graag de herinnering aan deze zoete traditie in stand houden met een productlijn van confituren naar eigen recept.





## Onze smaken

Binnen de paleismuren werd al eeuwen fruit gekweekt. Om deze ook tijdens de winter te consumeren werden de producten in de paleiskeukens verwerkt, geweekt, ingelegd of gedroogd.

Onze confituren vertalen deze koninklijke traditie naar het heden. De allermooiste ingrediënten, subtiele contrasten en luxe recepturen resulteren in een vorstelijke sensatie voor dagelijks genot.



**PALEIS HET LOO**

*Paleis Het Loo*  
Koninklijk Park 1  
7315 JA Apeldoorn  
t +31 (0) 55 577 24 00  
i [paleishetloo.nl/products](mailto:paleishetloo.nl/products)  
e [info@paleishetlooproducts.nl](mailto:info@paleishetlooproducts.nl)

*Abrikoos & Amaretto*



*Blauwe Bosbes*



*Sinaasappel Brandy*



*Framboos & Granaatappel*



*Ananas & Rum*



*Paarse Vijg*



*Aardbei Champagne*



*Abrikoos & Citroen*



*Framboos & Anijslikeur*

