

Didess®

Creative taste experience



Bij Didess draait alles om het leveren van hoogwaardig, ambachtelijke producten, ontwikkeld met de grootste zorg en deskundigheid. Of het nu gaat om heerlijke boterkoekjes, decoraties, kleurrijke kroepoek of gemakkelijke dessert oplossingen, ... wij maken het allemaal.

De verschillende merken, zoals Frozen Elements By Didess, New Tex By Didess, Food Revolution By Didess en Didess for Bakeries, zijn het bewijs van onze visie en creativiteit. Met een breed scala aan producten, willen we chefs helpen om hun creativiteit te stimuleren en smaakvolle gerechten te creëren.

Bij Didess geloven we in een nauwe samenwerking met onze klanten, om zo producten te ontwikkelen die aansluiten bij hun specifieke wensen en behoeften. Samen kunnen we de culinaire wereld verrijken en nieuwe ervaringen creëren.

Wij staan klaar om met u te bekijken hoe we uw gerechten naar een hoger niveau kunnen tillen en uw klanten kunnen verrassen met onze ambachtelijke producten. Aarzel niet om contact met ons op te nemen, wij helpen u graag verder!



Bij Didess dragen we kwaliteit hoog in het vaandel. Voor de ontwikkeling en productie van onze producten werken wij volgens de strengste Europese normen. Om aan deze eisen en normen te kunnen voldoen, heeft Didess in 2008 het belangrijke IFS-certificaat behaald. Een team van meer dan 40 patissiers en werknemers staan dag en nacht klaar om met de nodige zorg en vakkennis uw bestellingen aan te leveren.



Inhoud

Boterkoekjes en Cakes.....	4	Tarte Tatin	16
Meringues	6	Crème Brûlée	17
Gastronomische Koekjes	6	Bordalou.....	18
Retro Collectie	7	Cupcakes.....	19
Koekjes in zakjes	8	Biscuits & Plaatcakes	19
Breekkoeken	8	Luxe koekjes & Cakes	20
Granola	9	Quiche Chef's Style.....	21
Grand Decor Collection	10	Quiches.....	22
Mini Gaufrettes	13	Grote en Mini Quiches	23
Kroepoek.....	14		



Alle boxen zijn gemaakt uit 100% gerecycleerd plastic en zijn bovendien opnieuw recycleerbaar! Herbruik onze boxen en emmers voor uw 'mise-en-place'!

Boterkoekjes en Cakes



Rochers Chocolade
1800 g / ± 115 st.
Ref. 07132



Kokos Krokant
650 g / ± 95 st.
Ref. 0700



Crocros Chocolade
650 g / ± 95 st.
Ref. 0721



Domino
950 g / ± 135 st.
Ref. 06120



Marbré
950 g / ± 125 st.
Ref. 06160



Assortiment Mini Cakes
1300 g / ± 150 st.
Ref. 0221



Klitskoppen Dessert
700 g / ± 180 st.
Ref. 1403



Rochers
1800 g / ± 135 st.
Ref. 07101



Assortiment Botergaletjes
1200 g / ± 185 st.
Ref. 1011



Pavé Sucré
800 g / ± 100 st.
Ref. 1055



Sprints Framboos
750 g / ± 120 st.
Ref. 0813



Pain Turc
800 g / ± 115 st.
Ref. 0647



Cracao
950 g / ± 125 st.
Ref. 06050



Assortiment Krokante Boterkoekjes
1100 g / ± 145 st.
Ref. 1046



Assortiment Mocques
1500 g / ± 195 st.
Ref. 0602



Amandines
950 g / ± 250 st.
Ref. 0206



Mini Madeleines
1200 g / ± 120 st.
Ref. 0252



Sablé Chocolade
950 g / ± 105 st.
Ref. 0632



Sablé Mokka Hazelnoot
950 g / ± 125 st.
Ref. 0631



Palmiers
700 g / ± 142 st.
Ref. 1008



Deze producten zijn verkrijgbaar in **kleine emmers (S)**.



NEW!

American Cookies
1350 g / ± 67 st.
Ref. 1083

Bij Didess worden de heerlijkste **cakes en koekjes** gebakken naar Belgische traditie. Enkel de beste grondstoffen, zoals echte boter, fijne kristalsuiker en scharreleieren hebben de eer om in onze koekjes verwerkt te worden.



Deze producten zijn verkrijgbaar in **grote emmers (L)**.

Weetje

Onze koekjes zijn gemaakt met 100% verse boter.



Meringues

Onze **meringues** zijn niet alleen een perfecte aanvulling van uw kopje koffie of thee, maar ze voegen ook een prachtige finishing touch toe aan desserts.



Serveertip

Vanille-ijs | Slagroom |
Meringue Mokka Hazelnoot |
Klets koppen | Cacaopoeder |
Gehakte Pistachenoten



Meringue Choco Nips
250 g / Ref. 10240



Meringue Mokka Hazelnoot
250 g / Ref. 10241



Meringue Traditionnel
250 g / Ref. 10242



Deze producten zijn verkrijgbaar in **kleine emmers (S)**.

Gastronomische Koekjes

De **gastronomische koekjes** zijn wat kleiner en fijner, wat zorgt voor een luxueuze presentatie. Serveer de gastronomische koekjes na het diner in combinatie met Belgische Pralines bij koffie of thee.



Délice Melkchocolade
800 g / ± 100 st.
Ref. 1071



Assortiment Boterkoekjes Extra Fijn
600 g / ± 210 st.
Ref. 1045



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box**.

Retro Collectie

Onze **retrokoekjes** zijn authentieke en smaakvolle koekjes uit de oude doos, die helemaal passen in de huidige trend van retro en vintage.



Retro Sprits
600 g / ± 80 st.
Ref. 0820



Retro Vanille Roulette
430 g / ± 28 st.
Ref. 1082



Retro Kattentongen
640 g / ± 80 st.
Ref. 0821



Retro Crocq' Amandel
250 g / ± 50 st.
Ref. 1081



Retro Lukken
800 g / ± 78 st.
Ref. 1022

NEW!



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box**.

Koekjes in zakjes

Al meer dan 25 jaar maken we **koekjes en cakes** naar Belgische traditie, met hoogwaardige ingrediënten en een heerlijke ambachtelijke smaak. Nu ook verkrijgbaar met een **kleurrijke & kartonnen sleeve**.



Mocques
150 g / ±18 st.
Ref. 0600

Mini Cakes
160 g / ± 19 st.
Ref. 02232

Rochers
200 g / ± 14 st.
Ref. 0709

Amandines
140 g / ± 40 st.
Ref. 02022

Palmiers
130 g / ± 25 st.
Ref. 10081

Galettes
150 g / ± 30 st.
Ref. 10130

Breekkoecken

Deze **breekkoecken** op basis van 100% verse boter, vormen de perfecte basis voor heel veel verschillende patisseriecreaties. Gebruik ze in een koekjestaart, tiramisu of als taartversiering. Ook heerlijk om te dippen in chocoladesaus of vanillemousse.



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box**.



Breekkoeck Amandel
± 1000 g / 5 st.
Ref. 1062



Breekkoeck Chocolate
± 990 g / 5 st.
Ref. 1063

Granola

De **granola's** van 'I Just Love Breakfast' worden met de hand gemaakt om de lichte krokante textuur te garanderen. De ingrediënten zijn van biologische oorsprong, vegan en zijn beperkt gezoet met uitsluitend natuurlijke zoetstoffen. De Granola's worden in de handige Didess-emmers aangeboden, speciaal voor de horeca.



Granola # 7
Cashew Banaan
900 g - Ref. 0050



Granola # 5
Pecan Amandel
900 g - Ref. 0051



Granola # 3
Cacao
900 g - Ref. 0052



Granola # 8
Aardbei Mango
900g - Ref. 0053



Verpakking
Verpakt in een kleine emmer (S).

DEZE GRANOLA'S ZIJN OOK VOLLEDIG BIOLOGISCH GECERTIFICEERD (BE-BIO-01)



Grand Decor Collection

De **zoete** decoraties van Didess zijn een perfect hulpmiddel voor chefs om de 'final touch' aan een dessert te geven. Ze bieden variatie in textuur en zijn een geweldige blikvanger. Uw gasten komen ongetwijfeld veel sneller in de verleiding om alsnog een dessert te bestellen...



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box**.



Serveertip

Vanille-ijs | Vanille Noisette |
Meringue Traditionnel |
Frambozen | Aardbeien |
Blauwe bessen



Trinité Pistache
50 st.
Ref. 1619



Soezenraster
6 st.
Ref. 1615



Vanille Noisette
40 st.
Ref. 1610



Assortiment Petit Cornet
45 st.
Ref. 2402



Soezenraster Vanille Chocolade
6 st.
Ref. 1616



Carré Cappuccino
80 st.
Ref. 16001



Carré Pistache
80 st.
Ref. 1600



Assortiment Cannelloni
54 st.
Ref. 2400



Rastoria Amandel
50 st.
Ref. 1637



Tulipe Fantasie
40 st.
Ref. 1608



Carré Mokka Chocoflakes
50 st.
Ref. 16002



Chocolade Crispy
40 st.
Ref. 1601



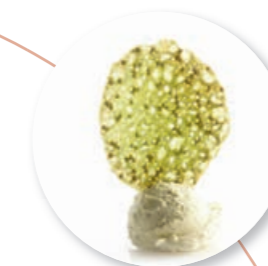
Pétale Chocolate Noisette
80 st.
Ref. 1618



Trinité Citroen Chocoflakes
50 st.
Ref. 16191



De Kletsoppen van Didess zijn gebakken volgens de traditie: ultra dun en knapperig met fijne stukjes hazelnoot. Uniek zijn de Kletsoppen met framboos en munt.



Kletsoppen Munt
500 g / ± 125 st.
Ref. 1409



Kletsoppen Framboos
500 g / ± 125 st.
Ref. 14071



Kletsoppen Dessert
500 g / ± 140 st.
Ref. 14021



Parmesan Decor
50 st.
Ref. 2201



Waco Taco
50 st.
Ref. 2213



Rastoria Tomaat
50 st.
Ref. 2204



Mai Phai
50 st.
Ref. 2200



Gaufrette Rode Biet
180 st.
Ref. 2211



Rastoria Zeewier
50 st.
Ref. 2208



Rastoria Spinazie
50 st.
Ref. 2203



De **hartige** 'Grand Decor Collection' van Didess is zeer geschikt voor het versieren van amuses, voor- en hoofdgerechten. Laat uw fantasie de vrije loop en maak de mooiste creaties.

Serveertip

Tartaar van Tonijn |
Natural Sauce Aji Amarillo |
Natural Sauce Salsa Brava |
Zure room | Zeewier |
Bloemetjes |
Rastoria Zeewier



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box**.



Deze producten zijn verkrijgbaar in **kleine emmers (S)**.

Mini Gaufrettes



Mini Gaufrettes Chorizo Mozzarella
450 g / ± 440 st.
Ref. 2251



Mini Gaufrettes Tomaat Basilicum
450 g / ± 360 st.
Ref. 2250



Mini Gaufrettes Maroilles Kaas
450 g / ± 360 st.
Ref. 2252



Kroepoek



Kroepoek Rode Curry
48 st.
Ref. 1503



Kroepoek Gerookte Paprika
48 st.
Ref. 1508



Kroepoek Truffel
48 st.
Ref. 1506



Kroepoek Sepia
48 st.
Ref. 1505



Kroepoek Wasabi
48 st.
Ref. 1501

Serveertip
Kroepoek Gerookte Paprika | Geitenkaas van Polle | Granité van Granny Smith | Citroengel | Aardappelkrokant



Maak creatieve gerechtjes met behulp van deze **hartige kroepoek**. Geschikt als decoratie of als basis voor een origineel aperitiefhapje.

Dirk Peeters leerde hartige kroepoek kennen tijdens een etentje in restaurant De Pastorie in Lichtaart en was er meteen helemaal weg van. Hij zag samen met chef Carl Wens mogelijkheden om een assortiment op de markt te brengen voor de gastronomische keuken. De kroepoek is niet bereid op basis van garnalen, maar met tapioca. Hierdoor zijn ze verkrijgbaar in verschillende hartige en zoete varianten.

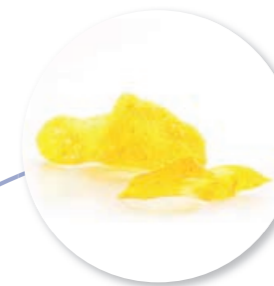
Cacaopoeder, rozenwater en saffraandraadjes geven een sterke smaak en mooie kleur aan de **zoete kroepoekvarianten**. Gebruik ze als versiering van een feestelijk dessert.



BEREIDINGSADVIES

1. Verhit plantaardige olie tot 180°C. Voor het beste resultaat raden we aan om zonnebloem- of arachideolie te gebruiken.
2. Dompel de kroepoek volledig onder en frituur ± 10 seconden met behulp van een frituurtang, schuimspaan of frituurmandje.
3. Haal de kroepoek uit de olie en laat afkoelen.

Deze producten zijn verkrijgbaar in een **transparante box**.



Kroepoek Saffraan
48 st.
Ref. 1502



Kroepoek Rozenwater
48 st.
Ref. 1500



Kroepoek Chocolade
48 st.
Ref. 1510

Serveertip
Kroepoek Chocolade | Moelleux van chocolade | Vanille-ijs | Gel van papaya



Tarte Tatin



Tarte Tatin Appel & Limoen
± 130 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 18011 * -18°



Tarte Tatin Exotisch
± 130 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 18021 * -18°



Tarte Tatin Zilveruitjes & Tijm
± 130 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 18031 * -18°



Tarte Tatin Kerstomaten
± 130 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 18041 * -18°

Serveertip
Tarte Tatin Zilveruitjes & Tijm |
Natural Sauce Salsa Brava |
Natural Sauce Aji Amarillo |
Hamburger | Vene cress



Ontdek onze verrukkelijke diepvries **Tarte Tatins** - waar gemak en smaak samenkomen!

Proef de heerlijke perfectie van knapperig bladerdeeg in 4 unieke varianten: klassiek appel limoen, exotisch fruit, verrassende zilveruitjes met tijm en sappige kerstomaatjes. Een wereld aan smaken, moeiteloos te bereiden - plaats in de oven en geniet. Ontdek jouw nieuwe favoriete smaak vandaag nog!

Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.



BEREIDINGSADVIES

1. Verwarm je oven voor op 180 °C.
2. Haal de Tarte Tatins uit de diepvriezer en verwijder voorzichtig de ring en maak het papier los terwijl ze nog bevroren zijn.
3. Plaats ze in de oven en bak ongeveer 18 minuten op 180 °C.
4. Serveer warm.

Tip: Je kan ze ook opwarmen in de airfryer gedurende ± 8 min. op 180 °C

Crème Brûlée

Deze klassieker is puur genieten. Een suikerlaagje dat kraakt als je de heerlijke smeùige crème eronder wil ontdekken.

Het **convenience crème brûlée concept** van Didess bestaat uit 4 verschillende smaken: vanille, mango, chocolade en framboos. De crèmes zijn op smaak gebracht met **exclusieve ingrediënten** zoals Madagascar vanille, Callebaut chocolade, 100% puur fruit, ...

De crème brûlée met vanille is ook beschikbaar in een Vegan variant, zonder toegevoegde suikers.

BEREIDINGSADVIES

1. Haal de crème brûlée uit de diepvriezer en haal het plasticje onmiddellijk van het potje. Let op: het plasticje niet verwijderen na ontdooien!
2. Laat het potje ± 4 uur ontdooien in de koelkast. Strooi, net voor serveren, een dun laagje suiker over de crème.
3. Brand het laagje suiker met een gasbrander, zodat de suiker gaat karamelliseren.

Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.



Crème Brûlée Vanille Madagascar
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1710 * -18°



Crème Brûlée Framboos met 100% puur fruit
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1712 * -18°



Crème Brûlée Mango Passie met 100% puur fruit
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1713 * -18°



Crème Brûlée Chocolade Callebaut chocolade
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1717 * -18°



Crème Brûlée Vegan zonder toegevoegde suikers
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1730 * -18°



Herbruikbaar
Gebruik de potjes achteraf om krokantjes of een mini dessertje in te serveren.

Bordalou ^{-18°}



BEREIDINGSADVIES

1. Verwarm uw oven voor op 170°C.
2. Plaats de taartjes met voldoende tussenaafstand op de bakplaat.
3. Goudbruin afbakken op 170°C, ontdooid ongeveer 40 minuten, diepgevroren ongeveer 50 minuten, afhankelijk van uw type oven.
4. Laat het gebakje volledig afkoelen op kamertemperatuur om goed te kunnen ontvormen.

Bekijk onze video's op youtube



Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.

Serveertip

Bordalou Basis | Slagroom | Chocolade, nectarine of aardbeien.

Bordalou-gebak is een klassieker uit de patisserie, gemaakt met echte boter, scharreleieren en fijngemalen amandelen. De basis is geschikt om naar eigen smaak te vullen.

Heeft u minder tijd, dan kunt u ook kiezen uit de Bordalou-gebakjes met rijst, peer, rood fruit of appel.



Bordalou Basis
± 60 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05291 * -18°



Bordalou Appel Crumble
± 110 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05351 * -18°



Bordalou Appel
± 110 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05221 * -18°



Bordalou Peer
± 110 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05251 * -18°



Bordalou Rood Fruit
± 100 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05281 * -18°



Rijsttaartje
± 80 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 0520 * -18°

Cupcakes ^{-18°}

De verleidelijke **cupcakes** van Didess geven kleur en uitstraling aan uw buffet of op de etagère. Daarnaast blijven cupcakes een feest voor uw jongere gasten.



Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.



Cupcake Fruit Collection
± 45 g per st. / 12 st.
Ref. 03000 * -18°



Cupcake Chocolate Collection
± 45 g per st. / 12 st.
Ref. 03003 * -18°

Tip

Door de korte ontdooitijd zijn de cupcakes snel en makkelijk in gebruik.

Biscuits & Plaatcakes ^{-18°}



Biscuit Natuur
385 x 280 x 32 mm / 700 g
Ref. 0001 * -18°



Biscuit Chocolade
385 x 280 x 32 mm / 700 g
Ref. 0000 * -18°



Appelcake
385 x 280 x 32 mm / 2500 g
Ref. 0422 * 0-7°



Amandel-Fruitcake Peer Chocolade
385 x 280 x 32 mm / 2300 g
Ref. 0401 * -18°



Amandel-Fruitcake Rabarber
385 x 280 x 32 mm / 2300 g
Ref. 0403 * -18°



Amandel-Fruitcake Rood Fruit
385 x 280 x 32 mm / 2300 g
Ref. 0404 * -18°



Amandel-Fruitcake Appel Crumble
385 x 280 x 32 mm / 2300 g
Ref. 0405 * -18°



Luxekoekjes en cakes -18°

De **luxekoekjes en cakes** van Didess worden zeer vakkundig en met passie gemaakt. Ze zijn een ware verwennerij op feestelijke momenten of **als onderdeel van uw high tea.**



Mello Cakes Witte Chocolade
22 g per st. / 20 st.
Ref. 1085 * -18°

Mello Cakes Melkchocolade
22 g per st. / 20 st.
Ref. 1086 * -18°

Mello Cakes Pure Chocolade
22 g per st. / 20 st.
Ref. 1087 * -18°

Helemaal nieuw in het assortiment zijn de **artisanale mello cakes** naar creatie van Stephan Destrooper. Een krokant boterkoekje met praliné-vulling, daarop Italiaanse meringue en afgewerkt met een perfect laagje chocolade. Welke smaak kies jij: fondant, melk of wit?

Tip

Door de korte ontdooitijd zijn de luxekoekjes snel en makkelijk in gebruik.



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box.**



Bokkenpootjes
550 g
Ref. 1075 * -18°



Tartine Russe
530 g
Ref. 1077 * -18°



Biscuit Vanille
530 g
Ref. 1076 * -18°



Assortiment Friands
750 g
Ref. 1207 * -18°

Quiche Chef's Style -18°

Met behulp van de **'Quiche Chef's Style'** creëert u in 1-2-3 uw eigen quiche.



Quiche Chef's Style

± 140 g per st. / 10 Ø / 6 st.
Ref. 0100 * -18°



1 Warm het bladerdeegje op onder de salamander of in de oven.



2 Ontvorm de quichevulling diepgevroren uit de houten ring. Warm op in de microgolf op 750 watt. Diepgevroren ± 2 minuten, ontdooid ± 1 minuut.



3 Leg het bladerdeegje op het bord, plaats daarop de quichevulling en werk af met zelfgemaakte garnituur van het seizoen.

Serveertip!

Serveer telkens dezelfde basis met een dagverse en seizoensgebonden garnituur.

Enkele smakelijke suggesties:

- Verse asperges en gerookte zalm in de lente
- Mediterrane groenten in de zomer
- Bospaddenstoelen in de herfst
- Witloof en spekjes in de winter

Een box met luchtige, krokante bladerdeegjes en smeuge quichevullingen op basis van room, eieren en emmentaler.



Deze producten zijn verkrijgbaar in een **zwarte box.**

Serveertip!

Serveer als lunchgerecht in combinatie met een verse salade.



Quiches -18°

De **quiches** van Didess staan bekend voor hun **artisanaal karakter**. Onze houten ringen worden handmatig gevuld met een plak pâte brisée, volle room, scharreleieren en verse kwaliteitsingrediënten, zoals Sud'n Sol tomaatjes, Breydelspek en verse geitenkaas van Boer Polle.



Grote Quiches -18°

Onze artisanale en zeer rijk gevulde Belgische quiches zijn ook verkrijgbaar in porties van 440 g.



Quiche Méditerranée
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0201 * -18°



Quiche Ricotta Spinazie
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0204 * -18°



Quiche Ham Prei Duvel
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0200 * -18°



Quiche Zalm Ricotta
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0210 * -18°



Quiche Zalm Ricotta
± 440 g per st. / 16 Ø / 6 st.
Ref.0034 * -18°



Quiche Lorraine
± 440 g per st. / 16 Ø / 6 st.
Ref.0035 * -18°



Quiche Méditerranée
± 440 g per st. / 16 Ø / 6 st.
Ref.0033 * -18°



Quiche Brie Breydelspek
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 02131 * -18°



Quiche Geitenkaas
Honing Hazelnoot
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0215 * -18°



Quiche Bleu d'Auvergne
Peer Amandel
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0216 * -18°



Quiche Pompoen
Geitenkaas Spek
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0217 * -18°



Quiche Tomaat Mozzarella
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0220 * -18°



Quiche Lorraine
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0219 * -18°

Mini Quiches -18°

De smaken Méditerranée, Ham Prei Duvel en Ricotta Spinazie zijn verkrijgbaar in een diameter van 5 cm. Deze miniquiches zijn ideaal als aperitiefhapje of als onderdeel van een borrelplank.



Mini Quiche Ricotta Spinazie
± 30 g per st. / 5 Ø / 15 st.
Ref.1102 * -18°



Mini Quiche Ham Prei Duvel
± 30 g per st. / 5 Ø / 15 st.
Ref.1101 * -18°



Mini Quiche Méditerranée
± 30 g per st. / 5 Ø / 15 st.
Ref.1100 * -18°

Tip!

Ook verkrijgbaar in bulkverpakking per 30 stuks.

Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.



BEREIDINGSADVIES

Quiches afbakken op 180°C, ontdooid 20 à 25 minuten, diepgevroren 30 à 35 minuten. Miniquiches afbakken op 180°C, ontdooid ± 10 minuten, diepgevroren ± 15 minuten.

Voor een snelle bereiding, plaats de quiches in de microgolf en vervolgens even onder de salamander.



Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.



Voor meer productinformatie,
inspirerende foto's en video's:

www.didess.com

Je kan ons ook volgen op
**YouTube, Instagram
en Facebook.**



Didess
Creative taste experience

Brulens 18 | B-2275 Gierle
T +32 (0)14 55 35 20 | F +32 (0)14 55 64 77 | info@didess.com

Bijzondere dank aan fotograaf Frank Croes
voor de prachtige fotografie en de fijne samenwerking.

Welverdiend applaus voor communicatiebureau Bullet Point
om onze visie te vertalen in een prachtig ontwerp.