

# Didess®

*Creative taste experience*



Bei Didess geht es vor allem um hochwertige, handwerklich hergestellte Produkte, die mit größter Sorgfalt und Fachkenntnis entwickelt werden. Ob köstliche Butterkekse, Dekorationen, farbenfrohe Cracker oder einfache Lösungen für Desserts... wir haben sie alle.

Die verschiedenen Marken, Frozen Elements By Didess, New Tex By Didess, Food Revolution By Didess und Didess for Bakeries, sind ein Beweis für unsere Vision und Kreativität.

Mit eines breites Angebot von Produkten wollen wir Köchen helfen, ihre Kreativität zu erhöhen und schmackhafte Gerichte zu kreieren.

Wir bei Didess glauben an eine Zusammenarbeit mit unseren Kunden, um Produkte zu entwickeln, die ihren spezifischen Wünsche und Bedürfnisse entsprechen. Auf diese Weise können wir zusammen neue kulinarische Erlebnisse schaffen.

Wir würden gerne mit Ihnen zusammenarbeiten, um herauszufinden, wie wir Ihre Gerichte auf das nächste Stufe heben können und Ihre Kunden mit handwerklichen Produkten überraschen können

Sie können uns jederzeit kontaktieren, wir helfen Ihnen gerne weiter!



Qualität hat bei Didess oberste Priorität. Für die Entwicklung und Produktion unserer Produkte arbeiten wir nach strengsten europäischen Standards. Um diese Anforderungen und Standards zu erfüllen, wurde Didess 2008 mit dem wichtigen IFS-Zertifikat ausgezeichnet. Ein Team von mehr als 40 Konditoren und Mitarbeitern arbeitet Tag und Nacht, um Ihre Bestellungen mit der erforderlichen Sorgfalt und Sachkenntnis vorzubereiten.



# Inhalt

Butterkekse und Kuchen .....	4	Krupuk .....	14
Baiser .....	6	Tarte Tatin .....	16
Gourmet-Kekse .....	6	Bordalou.....	18
Retro Kollektion .....	7	Biscuit & Kuchen .....	19
Kekse in Beuteln.....	8	Luxus Gebäck und Kuchen .....	20
Keks zum Zerbrechen.....	8	Cupcakes .....	21
Granola .....	9	Quiches.....	22
Grand Decor Kollektion .....	10	Mini-Quiches .....	23
Mini Gaufrettes .....	13		



Alle Boxen bestehen aus 100% recyceltem Kunststoff und sind auch wiederverwertbar! Verwenden Sie unsere Boxen und Dosen wieder für Ihr "mise en place"!

# Butterkeks und Kuchen



**Makrone Schokolade**  
1800 g / ± 115 st.  
Ref. 07132



**Butterkeks Kokosnuss knusprig**  
650 g / ± 95 st.  
Ref. 0700



**Butterkeks Schokolade Kokos**  
650 g / ± 95 st.  
Ref. 0721



**Butterkeks "Domino"**  
950 g / ± 135 st.  
Ref. 06120



**Butterkeks "Marbré"**  
950 g / ± 125 st.  
Ref. 06160



**Sortiment Mini Rührkuchen**  
1300 g / ± 150 st.  
Ref. 0221



**Hippe Haselnuss Zimt**  
700 g / ± 180 st.  
Ref. 1403



**Makrone Kokos**  
1800 g / ± 135 st.  
Ref. 07101



**Sortiment Butterwaffeln**  
1200 g / ± 185 st.  
Ref. 1011



**Sandgebäck Hagelzucker**  
800 g / ± 100 st.  
Ref. 1055



**Spritzgebäck Himbeere**  
750 g / ± 120 st.  
Ref. 0813



**Butterkeks "Pain Turc"**  
800 g / ± 115 st.  
Ref. 0647



**Butterkeks "Cracao"**  
950 g / ± 125 st.  
Ref. 06050



**Sortiment knusprige Butterkekse**  
1100 g / ± 145 st.  
Ref. 1046



**Butterkeks Auswahl "Mocques"**  
1500 g / ± 195 st.  
Ref. 0602



**Amandine**  
950 g / ± 250 st.  
Ref. 0206



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



**Butterkeks Schokolade**  
950 g / ± 105 st.  
Ref. 0632



**Butterkeks Mokka Haselnuss**  
950 g / ± 125 st.  
Ref. 0631



**Schweineöhrchen Mini**  
700 g / ± 142 st.  
Ref. 1008



Diese Produkte sind verfügbar in **kleinen Dosen (S)**.



**NEW!**

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

Bei Didess backen wir die köstlichsten **Kuchen und Plätzchen** nach belgischer Tradition. Immer frisch gebacken mit Leib und Seele. Nur die besten Zutaten wie frische Butter, feiner granulierter Zucker und Eier aus Freilandhaltung werden in den Plätzchen bei Didess verarbeitet.



Diese Produkte sind verfügbar in **großen Dosen (L)**.

**Fakt**  
Wir verwenden für unsere Kekse zu 100% frische Butter.



# Baiser

Unsere **Baisers** sind nicht nur eine perfekte Ergänzung zu einer Tasse Kaffee oder Tee, sondern geben sie auch Desserts einen wunderbaren letzten Schliff.



## Serviervorschlag

Vanilleeis | Schlagsahne |  
Baiser Mokka Haselnuss |  
Hippe | Kakaopulver |  
Gehackte Pistazien



Baiser Kakao Nips  
250 g / Ref. 10240



Baiser Mokka Haselnuss  
250 g / Ref. 10241



Baiser Traditionell  
250 g / Ref. 10242



Diese Produkte  
sind verfügbar in  
**kleinen Dosen (S).**

# Gourmet-Kekse

Die **Gourmet-Kekse** von Didess sind etwas kleiner und feiner, um eine luxuriöse Präsentation zu gewährleisten. Servieren Sie die Kekse nach dem Abendessen in Kombination mit belgischen Pralinen bei einer Tasse Kaffee oder Tee.



Délice Füllung  
Milkschokolade  
800 g / ± 100 st.  
Ref. 1071



Sortiment Butterkeks  
extra fein  
600 g / ± 210 st.  
Ref. 1045



Diese Produkte  
sind verfügbar in  
**schwarzer Box.**

# Retro Kollektion

Authentische und elegante **Kekse** aus einer nostalgischen Box, die sich perfekt in den aktuellen Retro- und Vintage-Trend einfügen.



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



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



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



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



Retro Knusprige Butterwaffeln  
800 g / ± 78 st.  
Ref. 1022

**NEW!**



Diese Produkte  
sind verfügbar in  
**schwarzer Box.**

# Kekse in Beuteln

Seit mehr als 25 Jahren machen wir **Kekse und Kuchen** nach belgischer Tradition, mit hochwertigen Zutaten und einem köstlichen traditionellen Geschmack. Jetzt auch mit **bunten & kartonierten 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

# Keks zum Zerbrechen

Diese **Kekse aus 100% frischer Butter** sind die perfekte Basis für viele verschiedene Gebäckkreationen. Verwenden Sie sie in Kekskuchen, Tiramisu oder als Kuchendekoration.



**Keks zum Zerbrechen Mandel**  
± 1000 g / 5 st  
Ref. 1062



**Keks zum Zerbrechen Schokolade**  
± 990 g / 5 st  
Ref. 1063



Diese Produkte sind verfügbar in **schwarzer Box**.

# Granola

Diese **Granola** von "I Just Love Breakfast" werden von Hand hergestellt, um die leicht knusprige Textur zu garantieren. Die Zutaten sind biologischen Ursprungs, und die Granola werden leicht gesüßt mit natürlichen Süßungsmitteln und ohne Zucker.

Die Granolas werden in den handlichen Dosen von Didess angeboten, insbesondere für die Hotellerie.



**Granola # 7**  
Cashew Banane  
900 g - Ref. 0050



**Granola # 5**  
Pekannuss Mandel  
900 g - Ref. 0051



**Granola # 3**  
Kakao  
900 g - Ref. 0052



**Granola # 8**  
Erdbeer Mango  
900g - Ref. 0053



Diese Produkte sind verfügbar in **kleinen Dosen (S)**.

DIESE GRANOLAS SIND VOLLSTÄNDIG BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT. (BE-BIO-01)



# Grand Decor Kollektion

Die **süßen Dekorationen** von Didess sind ein perfektes Werkzeug für den Chefkoch, um einem Dessert den letzten Schliff zu verleihen. Sie bieten Variationen in der Textur und sind auch ein großer Blickfang. Ihre Gäste werden viel schneller in Versuchung kommen, doch noch ein Dessert zu bestellen...



Diese Produkte sind verfügbar in **schwarzer Box**.



## Serviervorschlag

Vanille-Eis | Vanille-Noisette | Baiser Traditionell | Himbeeren | Erdbeeren | Blaubeeren



**Hippe Dreieck Pistazien Cornflakes**  
50 st.  
Ref. 1619



**Brandteig Gitter**  
6 st.  
Ref. 1615



**Hippe Vanille Noisette**  
40 st.  
Ref. 1610



**Sortiment Petit Cornet**  
45 st.  
Ref. 2402



**Brandteig Gitter Vanille Schokolade**  
6 st.  
Ref. 1616



**Carré Cappuccino**  
80 st.  
Ref. 16001



**Carré Pistazie**  
80 st.  
Ref. 1600



**Sortiment Cannelloni**  
54 st.  
Ref. 2400



**Rastoria Mandel**  
50 st.  
Ref. 1637



**Hippe Tulpe Fantasie**  
40 st.  
Ref. 1608



**Carré Mokka Schokoflakes**  
50 st.  
Ref. 16002



**Hippe Schokolade Crispy**  
40 st.  
Ref. 1601



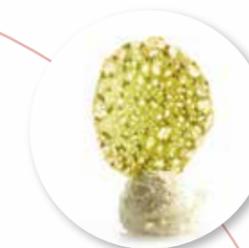
**Hippe Pétale Schokoladen**  
80 st.  
Ref. 1618



**Hippe Dreieck Zitrone Schokoflakes**  
50 st.  
Ref. 16191



Die Hippen von Didess werden traditionell gebacken: ultra-dünn und knusprig mit feinen Stückchen Haselnuss. Einzigartig sind die Hippen mit Himbeere und Minze.



**Hippe Minze**  
500 g / ± 125 st.  
Ref. 1409



**Hippe Himbeer**  
500 g / ± 140 st.  
Ref. 14071



**Hippe Haselnuss Zimt**  
500 g / ± 140 st.  
Ref. 14021



**Parmesan Decor**  
50 st.  
Ref. 2201



**Waco Taco**  
50 st.  
Ref. 2213



**Rastoria Tomate**  
50 st.  
Ref. 2204



**Mai Phai**  
50 st.  
Ref. 2200



**Gaufrette Rote Bete**  
180 st.  
Ref. 2211



**Rastoria Meeresalge**  
50 st.  
Ref. 2208



**Rastoria Spinat**  
50 st.  
Ref. 2203



Die **herzhafte 'Grand-Decor-Collection'** von Didess eignet sich sehr gut zum dekorieren von Amuse-bouche, Vor- und Hauptspeisen. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und machen Sie die schönsten Kreationen.

### Serviertvorschlag

Thunfisch-Tatar |  
Natural Sauce Aji Amarillo |  
Natural Sauce Salsa Brava |  
Saure Sahne | Seegras |  
Blüten | Rastoria  
Meeresalge



Diese Produkte  
sind verfügbar in  
**schwarzer Box.**



Diese Produkte  
sind verfügbar in  
**kleinen Dosen (S).**

# Mini-Gaufrettes

**Mini-Gaufrettes** sind einzigartig leichte und stilvolle Mini-Butterwaffeln. Servieren Sie sie zum Aperitif oder während exklusiver Bier oder Käseverkostungen.



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



**Mini Gaufrettes  
Tomate Basilikum**  
450 g / ± 360 st.  
Ref. 2250



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



# Krupuk



**Krupuk Rotes Curry**  
48 st.  
Ref. 1503

**Krupuk Geräucherte Paprika**  
48 st.  
Ref. 1508

**Krupuk Trüffel**  
48 st.  
Ref. 1506

**Krupuk Sepia**  
48 st.  
Ref. 1505

**Krupuk Wasabi**  
48 st.  
Ref. 1501

## Serviervorschlag

Krupuk Geräucherter Paprika | Ziegenkäse | Apfel-Granité | Zitronen-Gel | knusprige Kartoffel

Gestalten Sie mit Hilfe dieser **herzhaften Krupuk** kreative Gerichte. Geeignet als Dekoration oder als Basis für ein Häppchen.

Dirk Peeters lernte bei einem Abendessen im Restaurant de Pastorie in Lichtaart die schmackhaften Krupuk kennen und war sofort begeistert. Zusammen mit dem Chefkoch Carl Wens sah er sofort Möglichkeiten, eine Reihe von Produkten für die Gourmetküche zu vermarkten. Die Krupuk werden nicht auf der Basis von Garnelen, sondern mit Tapioka zubereitet und sind daher in verschiedenen Varianten sowohl in herzhaften als auch in süßen Geschmacksrichtungen erhältlich.

Kakaopulver, Rosenwasser und Safranfäden geben der Süßigkeit einen intensiven Geschmack. Verwenden Sie sie, um ein **spektakuläres Dessert** zu dekorieren.

## KOCH-EMPFEHLUNG

1. Pflanzenöl auf 180°C erhitzen. Wir empfehlen Sonnenblumen- oder Erdnussöl.
2. ± 10 Sekunden frittieren. Tauchen Sie die Krupuk mit Hilfe von einem Schaumlöffel vollständig ein.
3. Abkühlen lassen auf Backpapier.

Diese Produkte sind verfügbar in **transparenter Box.**



**Krupuk Schokolade**  
48 st.  
Ref. 1510

**Krupuk Safran**  
48 st.  
Ref. 1502

**Krupuk Rosenwasser**  
48 st.  
Ref. 1500

## Serviervorschlag

Vanilleeis | Rote Früchte | Crèmeux Ruby Schokolade | Himbeercoulis | Krupuk Rosenwasser | Minze | Yopoh

# Tarte Tatin <sup>-18°</sup>



## Serviertvorschlag

Tarte Tatin Perlzwiebeln & Thymian | Natural Sauce Salsa Brava | Natural Sauce Aji Amarillo | Hamburger | Vene Kresse



Entdecken Sie unsere köstlichen tiefgekühlten **Tarte Tatins** - wo Komfort auf Geschmack trifft!

Probieren Sie die **köstliche Perfektion von knusprigem Blätterteig** in 4 einzigartigen Sorten: klassische Apfel-Limette, exotische Früchte, überraschende Perlzwiebeln mit Thymian und saftige Kirschtomaten. **Eine Welt der Aromen, einfach zuzubereiten** - in den Ofen stellen und genießen. Entdecken Sie noch heute Ihren neuen Lieblingsgeschmack!

Diese Produkte sind verfügbar in **transparenter Box.**



**Tarte Tatin Kirschtomaten**  
± 120 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 18041 \* -18°



**Tarte Tatin Exotisch**  
± 120 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 18021 \* -18°



**Tarte Tatin Apfel & Limette**  
± 120 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 18011 \* -18°



**Tarte Tatin Perlzwiebeln & Thymian**  
± 120 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 18031 \* -18°

## ZUBEREITUNGSHINWEISE



1. Den Backofen auf 180°C - 190°C vorheizen.



2. Entfernen Sie den Ring und das Papier von den gefrorenen Tarte Tatins.



3. Legen Sie die Tarte Tatin mit der Oberseite nach unten auf ein Backblech und backen Sie sie 18 Minuten, wenn sie gefroren ist, oder 13 Minuten, wenn sie aufgetaut ist. Die Verwendung eines Backblechs ist wichtig für eine knusprige Blätterteigkruste.



4. Aus dem Ofen nehmen und nach Belieben garnieren. Warm servieren.

Tipp: Sie können die Tarte Tatins auch im Airfryer bei 180°C für ± 12 Minuten aufwärmen, wenn sie gefroren sind, und ± 8 Minuten, wenn sie aufgetaut sind.

## Serviertvorschlag

Tarte Tatin Apfel & Limette | Dulce de leche | Bananeneis | Crunchy Nut Hazelnut



# Bordalou <sup>-18°</sup>



## KOCH-EMPFEHLUNG

1. Ofen vorheizen auf 170°C
2. Legen Sie die Bordalou mit ausreichendem Abstand auf das Backblech.
3. Backen bei 170°C, tiefgefroren circa 50 Minuten, aufgetaut circa 40 Minuten, abhängig von Ofen
4. Abkühlen lassen bevor Sie das Alu-Schälchen entfernen

Beobachten Sie unsere Videos auf Youtube



Diese Produkte sind verfügbar in schwarzer Box.

## Serviervorschlag

Bordalou Basis | Schlagsahne | Mit Schokolade, Nektarine oder Erdbeeren dekoriert.



# Biscuit & Kuchen <sup>-18°</sup>

Das **Bordalou-Gebäck** ist ein klassisches Gebäck aus echter Butter, Freilandeiern und fein gemahlene Mandeln. Die Basis ist geeignet, um Sie nach eigenem Geschmack zu füllen.

Wenn Sie weniger Zeit haben, können Sie auch aus dem Bordalou-Gebäck mit Reis, Birne, roten Früchten oder Apfel wählen.



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



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



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



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



**Bordalou Rote Früchte**  
± 100 g per st.  
8 Ø / 10 st.  
Ref. 05281 \* -18°



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



**Biskuit Natur**  
385 x 280 x 32 mm / 700 g  
Ref. 0001 \* -18°



**Biskuit Schokolade**  
385 x 280 x 32 mm / 700 g  
Ref. 0000 \* -18°



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



**Mandel-Fruchtkuchen Birne Schokolade**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Ref. 0401 \* -18°



**Mandel-Fruchtkuchen Rhabarber**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Ref. 0403 \* -18°



**Mandel-Fruchtkuchen Rote Früchte**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Ref. 0404 \* -18°



**Mandel-Fruchtkuchen Apfel Crumble**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Ref. 0405 \* -18°

# Luxus Gebäck und Kuchen

Das **Luxus-Gebäck** von Didess wird fachmännisch aus den besten Zutaten hergestellt. Sie sind ein echter Leckerbissen für festliche Momente oder als **Teil Ihres High Tea**.



**Mello-Kekse Schokolade weiß**  
22 g per st. / 20 st.  
Ref. 1085 \* -18°



**Mello-Kekse Schokolade Milch**  
22 g per st. / 20 st.  
Ref. 1086 \* -18°



**Mello-Kekse Schokolade dunkel**  
22 g per st. / 20 st.  
Ref. 1087 \* -18°

Ganz neu im Sortiment sind die **traditionellen Mello-Kekse** von Stephan Destrooper. Ein knuspriger Butterkeks mit einer Pralinenfüllung, überzogen mit italienischem Baiser und beendet mit einer perfekten Schokoladenschicht. Welche Geschmacksrichtung wählen Sie: dunkel, Milch oder weiß?

## Tip

Die kurze Auftauzeit macht das Luxus-Gebäck schnell und einfach in der Anwendung.



Diese Produkte sind verfügbar in **schwarzer Box**.



**Butter-Bärenzungen**  
550 g  
Ref. 1075 \* -18°



**Tartine Russe**  
530 g  
Ref. 1077 \* -18°



**Vanille-Gebäck**  
530 g  
Ref. 1076 \* -18°



**Sortiment Mini Küchlein "Friands"**  
750 g  
Ref. 1207 \* -18°



## Tip

Durch die kurze Auftauzeit sind die Cupcakes schnell und einfach zu verwenden.

# Cupcakes

Didess' verführerische **Cupcakes** geben ihrem Buffet Farbe und Ausstrahlung. Darüber hinaus bleiben Cupcakes ein Fest für Ihre jüngere Gäste.



**Cupcake Schokoladen Auswahl**  
± 45 g per st. / 12 st.  
Ref. 03003 \* -18°



**Cupcake Frucht Auswahl**  
± 45 g per st. / 12 st.  
Ref. 03000 \* -18°

# Quiches -18°

Die Didess-Quiches sind bekannt für ihren handwerklichen Charakter. Unsere Holzringe werden von Hand gefüllt mit Pâte Brisée, Eiern aus Freilandhaltung und frischen Zutaten von hoher Qualität, wie Sud'n Sol-Tomaten, Breydels Speck und frischem Ziegenkäse von Bauer „Polle“.



Diese Produkte sind verfügbar in schwarzer Box.

# Mini-Quiches -18°

Die Geschmacksrichtungen Mediterran, Schinken-Lauch-Duvel und Ricotta-Spinat sind jetzt auch mit einem Durchmesser von 5 cm erhältlich. Diese **mini Quiches** sind perfekt als Vorspeise geeignet.



Diese Produkte sind verfügbar in schwarzer Box.



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



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



**Quiche Schinken Porree Duvel**  
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 0200 \* -18°



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



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



**Quiche Ziegenkäse Honig Haselnuss**  
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 0215 \* -18°



**Mini-Quiche Schinken Porree Duvel**  
± 30 g per st. / 5 Ø / 15 st.  
Ref.1101 \* -18°



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



**NEW!**

**Quiche Thunfisch**  
± 140 g per st. / 10 Ø / 8 st.  
Ref. 0221 \* -18°



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



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



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



## KOCH-EMPFEHLUNG

1. Ofen vorheizen auf 180°C.
2. Backen bei 180°C. Quiches 140g: Tiefgefroren circa 30 bis 35 Minuten, aufgetaut circa 20-25 Minuten, abhängig vom Ofen. Mini Quiches 30g: Tiefgefroren circa 15 Minuten, aufgetaut circa 10 Minuten.
3. Für eine schnelle Zubereitung legen Sie die Quiches in die Mikrowelle



Für weitere Produktinformationen,  
inspirierende Fotos und Videos:

**[www.didess.com](http://www.didess.com)**

Sie können uns auch auf **YouTube,**  
**Instagram und Facebook** folgen.



**Didess**<sup>®</sup>  
*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](mailto:info@didess.com)

**Besonderen Dank an den Fotografen Frank Croes**  
für die schönen Fotos und die gute Zusammenarbeit.

**Verdienter Applaus für die Kommunikationsagentur Bullet Point,**  
die unsere Vision in ein schönes Design umgesetzt hat.