

FOOD REVOLUTION[®]

by **Didess**

Festival
of
creativity

CULINARY
INNOVATORS
OF THE YEAR

CULINARY INNOVATORS

Gault & Millau

Onze visie

FESTIVAL OF CREATIVITY!

In een steeds veranderende maatschappij mag de culinaire wereld niet blijven stilstaan. Food Revolution by Didess detecteert trends, ontwikkelt innoverende concepten en zorgt zo voor [r]evolutie in de sector. Onze aanpak is gebaseerd op de volgende uitgangspunten:

De klant staat centraal.

- **Wij maken het de klant gemakkelijk.**
Dat doen we door de chef te inspireren en hem de nodige producten aan te reiken om commercieel verantwoorde culinaire hoogstandjes te realiseren.
- **We werken creatieve concepten uit.**
Het oog wil ook wat. Daarom zorgen we ervoor dat je jouw gerecht of drankje op een eenvoudige manier helemaal Instagram-proof kan maken.
- **Convenience staat centraal in ons gamma.**
Zo zijn onze producten niet alleen gebruiksvriendelijk, ze zijn ook van een constante hoge kwaliteit. Je krijgt ook meer zicht op je kostprijberekening, je bespaart op personeelskosten en werkt efficiënter.
- **Wij speuren altijd de markt af naar de laatste foodtrends.**
Ons aanbod wordt aangepast aan de steeds evoluerende behoeften van de markt. Denk maar aan vegan, mocktails, minder suiker etc.

We werken actief mee aan duurzaamheid in de culinaire sector.

- **Wij zetten in op herbruikbare verpakkingen.**
Onze boxen zijn ideaal om te hergebruiken voor jouw 'mise-en-place'.
- **Onze producten worden duurzaam vervaardigd.**
We gebruiken bv. minder suiker en reduceren de waste doorheen ons productieproces (waar mogelijk zelfs tot nul).

Met ons aanbod zetten we in op verschillende doelgroepen.

- **Barfood**
Kleine, snelle gerechtjes, bomvol smaak.
- **Streetfood**
Ready to eat, divers en tegelijk verfijnd.
- **Restofood**
Verfijnde, kwalitatieve gerechten waar je met geduld van geniet.
- **Gastrofood**
Gastronomische, hoogstaande gerechten, van A tot Z zelf gemaakt door de chef.

Stilstaan is achteruitgaan.

Andere creatieve ontwikkelaars zijn een constante inspiratiebron. Aan navelstaren doen we niet, integendeel. We laten ons doorlopend inspireren door creatieve ontwikkelaars, waar we structureel mee samenwerken.

Culinary Innovator of the year

Tijdens een uniek evenement werden in 2016 de allereerste Culinary Innovator Awards uitgereikt door Gault&Millau. Food Revolution werd bekroond tot Culinary Innovator of the Year.

CULINARY INNOVATORS OF THE YEAR

Gault & Millau

Research & Development

PASSIE + INSPIRATIE = CREATIVITEIT

Onze passie voor innovatieve culinaire producten is de bron voor onze creativiteit. Om die producten uit te werken, is er geen vaste werkwijze. We laten ons constant inspireren, en dat kan uit vele hoeken komen: uit de kunst, de natuur, eigen ervaringen, reizen, een lacune in de markt,... en soms ook gewoon puur toeval.

Een andere bron van inspiratie zijn onze samenwerkingen met gepassioneerde Food Experts, zoals:

- Peter De Rycke (Migino)
- Piet Van Steenberghe (New Tex - VVC Products)
- Kamiel & Hendrik Buysse (blendbrothers)
- Senén González (La Cocina de Senén)
- Santi Ramon (Caviaroli)

Het stelt Food Revolution by Didess in staat om steeds uit te pakken met vernieuwende concepten voor de culinaire wereld.



Inhoud

Onze Visie	2	Migino - 100% Natural Paste	13
Research & Development	3	La Cocina de Senén - Vegetable Sheets	14
Crunchy Nuts	4	Caviaroli Pearls	15
Tasty-Bites	5	Caviaroli Sauces	16
Cocktail-Foam	6	Caviaroli Pinturas	17
Cocktail-Foam Alcoholvrij	7	Sugars	18
Dessert-Espuma	8	Gellings & Binders	19
Fruit-Espuma	9	Rice Crispies	20
Sauce-Espuma	10	Corn Pankos	21
Natural Sauces	11	Grains & Seeds	22
Migino - 100% Natural Oil	12	Creative Taste Terminal by Didess	23

Crunchy Nuts

Een nieuwe reeks innovatieve decorelementen, ontwikkeld in samenwerking met Migino, zijn geschikt voor zowel de hartige als de zoete keuken. Met deze Crunchy Nuts kan de chef een originele toets aan elk gerecht geven. Zowel visueel als smaaktechnisch.

Als onderdeel van een zero-waste en ambachtelijk productieproces, worden er op basis van kwalitatieve, huisgeroosterde noten 100% natuurlijke, unieke en krokante structuren gecreëerd.

Het assortiment bestaat uit 3 smaken, telkens op basis van één ingrediënt: amandel, pistache en hazelnoot. Deze decoraties kunnen perfect gebruikt worden in de vegetarische, veganistische en glutenvrije keuken.



Crunchy Nuts
Almond
Art. 6302 ▼ 70 g



Crunchy Nuts
Pistachio
Art. 6303 ▼ 125 g



Crunchy Nuts
Hazelnut
Art. 6301 ▼ 50 g

Serveertip

Bloemkool | Bechamel op basis van Natural Paste Roasted Almond en bouillon | Corn Panko Curry | Crunchy Nut Almond

Hoe werk je met ... Crunchy Nuts?

GEBRUIKSADVIES

De speciale vormen maken elk gerecht uniek: bijvoorbeeld als basis voor fingerfood, als krokant element op een gerecht of als eyecatcher bij een dessert.

BEWAARADVIES

Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking. De Crunchy Nuts Pistachio is gevoelig voor licht, daarom is het belangrijk ze in het donker te bewaren en af te schermen van direct licht.

VERPAKKING

Zwarte hersluitbare box.

Tasty-Bites

Verras je gasten met creatieve vormen en originele smaken van onze Tasty-Bites.

Serveer ze als barsnack, als basis van een aperitiefhapje of als decoratie. Deze bites moet je alleen nog even frituren en kruiden met de bijhorende kruidenmengeling. Leuk voor het oog en vol mondplezier. Deze eyecatchers zullen zeker gedeeld worden op social media en zullen ongetwijfeld nieuwe gasten naar je bar of restaurant trekken.



Tasty-Bites
Octopus & Kimshi
Art. 5001 ▼ 215 st.



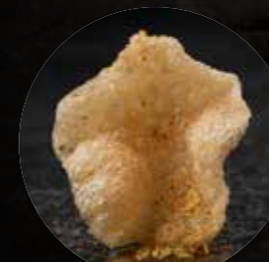
Tasty-Bites
Seaweed & Nori
Art. 5003 ▼ 95 st.



Tasty-Bites
Cep & Mushroomsalt
Art. 5004 ▼ 175 st.



Tasty-Bites
Bonito & Takoyaki
Art. 6103 ▼ 105 st.



Tasty-Bites
Kafir & Thai
Art. 6104 ▼ 190 st.



Tasty-Bites
Miso & Za'atar
Art. 6105 ▼ 60 st.

Serveertip

Tataki van tonijn | Corn Panko Soy | Natural Sauce Wasabi | Tasty Bites Bonito & Takoyaki | Lakage van sojasaus

Hoe werk je met ... Tasty-Bites?

GEBRUIKSADVIES

Frituur enkele seconden op 180°C tot de Tasty-Bites mooi gevormd zijn. Direct kruiden als de bites nog warm zijn.



BEWAARADVIES

Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking. Na frituren blijven de Tasty-Bites nog 2 dagen houdbaar in een gesloten box.

VERPAKKING

Zwarte hersluitbare box.

BLACK LABEL

VEGAN

Cocktail-Foam

Wat is er lekkerder dan een frisse pint met een heerlijke 'kraag' fijn schuim of een cappuccino met opgeklopt melkschuim? Ook op cocktails geeft een heerlijke schuimlaag een extra smaaksensatie.

Onze Cocktail-Foams zijn ideaal voor het verfijnen en parfumeren van dranken, desserts en gerechten. Deze extra luchtige cocktail-schuimen zijn geïnspireerd op populaire dranksoorten en bieden een unieke afwerking. Ontdek onze smaken, zoals de 'Pornstar Martini' en 'Bellini & Peach,' ontwikkeld in samenwerking met de Blendbrothers.



Cocktail-Foam
Gin & Lime
Art. 5130 - 400 ml



Cocktail-Foam
Vodka & Elderflower
Art. 5131 - 400 ml



Cocktail-Foam
Bellini & Peach
Art. 5133 - 400 ml



Cocktail-Foam
Pornstar Martini
Art. 5134 - 400 ml

Hoe werk je met ... Cocktail-Foam?

GEBRUIKSADVIJS

Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl je de fles volledig ondersteboven houdt. Reinig de spuitmond na elk gebruik met warm water.



Cocktail-Foam blijft staan gedurende 5 à 15 minuten. Schuim blijft nog langer staan:

- In een hoog en smal glas
- In een glas dat bovenaan toeloopt
- Naarmate het alcoholpercentage afneemt

Serveertip

COSMOPOLITAN: Vodka | Cointreau
| Limoensap | Veembessensap
| Suikerwater | IJsblokjes
Limoenschijfje | Cocktail-Foam
Vodka & Elderflower



BLACK LABEL

Cocktail-Foam Alcoholvrij

Met deze 5 alcoholvrije Cocktail-Foams spelen we in op de huidige trends binnen de horeca: alcoholvrij, originaliteit, beleving, gemak en smaak. Onze allernieuwste Cocktail-Foam met aardbei en basilicum moet je zeker proeven, genieten!



Serveertip:

MOSCOW MULE: Vodka | Limoensap | Gemberbier | Gember | Munt | Gepileerd ijs | Limoenschijfje | Cocktail-Foam Ginger & Lemongrass

Hoe werk je met ... Cocktail-Foam?

HOUDBAARHEID

Na openen kan je de bus in de koeling bewaren tot de houdbaarheidsdatum op de sifon, mits de spuitmond na elk gebruik goed gereinigd wordt met warm water.

VERPAKKING

Verpakt in recycleerbare en wegwerpbare sifons.

PORTIONERING

Inhoud: 400 ml
Aantal porties Cocktail-Foam uitgedrukt in barmaatjes van 50 ml aangegeven op het etiket.



Cocktail-Foam
Mint & Lime
Art. 5151 - 400 ml



Cocktail-Foam
Blackberry & Tarragon
Art. 5152 - 400 ml



Cocktail-Foam
Cocoa & Yuzu
Art. 5153 - 400 ml



Cocktail-Foam
Ginger & Lemongrass
Art. 5154 - 400 ml



Cocktail-Foam
Strawberry & Basil
Art. 5155 - 400 ml

Dessert-Espuma

Nog nooit gezien en helemaal nieuw in het assortiment van onze foams: kant-en klare desserts uit de sifon. Ontwikkeld in samenwerking met **blendbrothers**.

Verwennerij van de bovenste plank: serveer puur als dessert of als onderdeel van een dessertbordje.



Dessert-Espuma
Meringue Italienne
Art. 2520 - 400 ml



Dessert-Espuma
Sabayon
Art. 2521 - 400 ml



Dessert-Espuma
Salted Caramel
Art. 2522 - 400 ml



Dessert-Espuma
Tiramisu
Art. 2523 - 400 ml

Hoe werk je met ... Dessert-Espuma?

GEbruIKSADVIES

Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl je de fles ondersteboven houdt. Koud serveren. Reinig de spuitmond na elk gebruik met warm water.



BEWAARADVIES

Na openen kan je de bus in de koeling bewaren tot de houdbaarheidsdatum op de sifon, mits de spuitmond na elk gebruik goed gereinigd wordt met warm water.

VERPAKKING

Verpakt in recycleerbare en wegwerpbare sifons.

Serveertip

Verwarm de sifon Dessert-Espuma Sabayon in de bain-marie tussen 50-60°C. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl je de fles ondersteboven houdt.



Fruit-Espuma

Drie luchtige en gezonde espuma's op basis van vers fruit.

Til je gerechten naar een hoger niveau met deze frisse Fruit-Espuma's. Met behulp van een speciale technologie is het mogelijk om een heel luchtige espuma van puur fruit rechtstreeks uit de sifon te serveren.

Drie luchtige en gezonde espuma's, verkrijgbaar in volgende smaken: Mango, Passievrucht en Framboos.



Fruit-Espuma
Mango
Art. 2500 - 400 ml



Fruit-Espuma
Passion Fruit
Art. 2501 - 400 ml



Fruit-Espuma
Raspberry
Art. 2502 - 400 ml

Serveertip

Vanille-ijs | Fruit-Espuma Mango | Passievruchten coulis | Decorette Kokos | Sinaasappel | Cress

Hoe werk je met ... Fruit-Espuma?

GEbruIKSADVIES

Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl je de fles ondersteboven houdt. Koud serveren. Reinig de spuitmond na elk gebruik met warm water. Deze Fruit-Espuma's zijn de ideale vervanger voor slagroom op ijs.

BEWAARADVIES

Na openen kan je de bus in de koeling bewaren tot de houdbaarheidsdatum op de sifon, mits de spuitmond na elk gebruik goed gereinigd wordt met warm water.

VERPAKKING

Verpakt in recycleerbare en wegwerpbare sifons.



BLACK LABEL

Sauce-Espuma

Geen tijd of personeel om luchtige sauzen te kloppen? Maak dan gebruik van onze Sauce-Espuma's.

Extra luchtige sauzen in de sifon; in no-time serveer je heerlijke, luchtige sauzen en geef je extra smaak en finesse aan jouw gerechten.



Sauce-Espuma Choron
Art. 5103 - 400 ml



Sauce-Espuma Bearnaise
Art. 5106 - 400 ml



Sauce-Espuma Mousseline
Art. 5107 - 400 ml



Sauce-Espuma Mousseline BBQ
Art. 5108 - 400 ml

Hoe werk je met ... Sauce-Espuma?

GEBRUIKSADVIES

Voor professioneel gebruik:

1. Warm de sifons op 'au bain marie' op 50-60°C.
2. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl je de fles ondersteboven houdt.

Kleine hoeveelheden:

1. Schud krachtig met de spuitbus en doseer naar wens terwijl je de fles volledig ondersteboven houdt.
2. Warm de saus circa 8 seconden op in de microgolfoven op 900W.
3. Voorzichtig omroeren en serveren.
Let op: maak de saus niet te heet.
4. Doseer deze smaakrijke saus-emulsies met behulp van een lepel.



BEWAARADVIES

Na openen kan je de bus in de koeling bewaren tot de houdbaarheidsdatum op de sifon, mits de spuitmond na elk gebruik goed gereinigd wordt met warm water.

VERPAKKING

Verpakt in recycleerbare en wegwerpbare sifons.

PORTIONERING

Inhoud: 400 ml
Een bus bevat 50 eetlepels saus-emulsie, voldoende om 200 lepelhapjes af te werken.

Serveertip

Oesters | Saus-Espuma
Mousseline | Paprikapoeder

BLACK LABEL



Natural Sauces

Als vegan hoef je helemaal niets meer te missen, want ons assortiment sauzen ontwikkeld in samenwerking met New Tex zijn gemaakt op plantaardige basis, maar kan je ook aan niet-veganisten serveren bij een stuk vlees of vis.

Ons 'Natural Sauces' assortiment bestaat uit vegan mayonaise (Viyonnaise), salsa brava en aji amarillo. De sauzen zijn clean label, bevatten minder olie en geen toegevoegde suikers."



Natural Sauce Viyonnaise
Art. 6210 - 900 g



Natural Sauce Salsa Brava
Art. 6215 - 900 g



Natural Sauce Aji Amarillo
Art. 6216 - 900 g

Serveertip

Albondigas deluxe |
Vegetable Sheets Pepper |
Natural Sauce Aji Amarillo,
Salsa Brava & Viyonnaise |
Caviaroli Chili | Tomaten |
Aubergine



Hoe werk je met ... Natural Sauces?

GEBRUIKSADVIES

Gebruik deze sauzen zowel bij je vegetarische en vegan gerechten, bij een stuk vlees of vis of als dip.

BEWAARADVIES

Na openen, koel bewaren.

VERPAKKING

Hersluitbare verpakking.

Migino

Migino is een klein familiebedrijf dat hoogwaardige, natuurlijke en pure voedingsproducten op basis van noten en zaden produceert.

BLUE LABEL

De oliën en pasta's van Migino zijn rijk aan aroma's, gebaseerd op zorgvuldig geselecteerde en perfect geroosterde grondstoffen. Door het unieke en ambachtelijke productieproces worden 100% natuurlijke producten gecreëerd met een overheerlijke smaak en aroma.

100% Natural Oil From Home-roasted Nuts



100% Natural Oil
Roasted Hazelnut
Art. 6401 - 250 ml / Art. 6421 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Walnut
Art. 6402 - 250 ml / Art. 6422 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Almond
Art. 6403 - 250 ml / Art. 6423 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Pistachio
Art. 6404 - 250 ml / Art. 6424 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Pecan
Art. 6405 - 250 ml / Art. 6425 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Pumpkin Seed
Art. 6406 - 250 ml / Art. 6426 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Sesame
Art. 6407 - 250 ml / Art. 6427 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Sunflower
Art. 6408 - 250 ml / Art. 6428 - 750 ml

Serveertip

Salade | Gebakken vijgen | Walnoten | Gemarineerde aardpeer | Tomaten | Granaatappel | Crunchy Nuts Pistachio | Roasted Walnut Oil



100% Natural Paste From Home-roasted Nuts



100% Natural Paste
Roasted Hazelnut
Art. 6450 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Walnut
Art. 6451 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Almond
Art. 6452 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Pistachio
Art. 6453 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Pecan
Art. 6454 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Cashew
Art. 6455 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Macadamia
Art. 6456 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Sesame
Art. 6457 - 350 g

Hoe werk je met ... 100% Natural Paste?

GEBRUIKSADVIES

Gebruik deze pasta's als smaakmaker in zowel de hartige als zoete keuken of als bindmiddel voor sauzen, vinaigrettes,... De pasta's zijn rijk aan plantaardige eiwitten, waardoor ze een perfect onderdeel zijn van vegetarische en veganistische gerechten.

BEWAARADVIES

Koel en droog bewaren tussen 2 en 25°C. Na openen goed afsluiten. Pasta's goed oproeren voor gebruik.



100% Natural Paste
Roasted Pumpkin Seed
Art. 6458 - 350 g

Op vraag ook verkrijgbaar in emmers van 1 kg.

Hoe werk je met ... 100% Natural Oil?

GEBRUIKSADVIES

Gebruik deze oliën om al je koude en warme culinaire creaties een extra smaakdimensie te geven. Niet geschikt om te bakken, maar wel perfect te gebruiken in de vacuümkeuken. Ook zeer leuk om desserts en cocktails mee af te werken.

BEWAARADVIES

Koel en droog bewaren tussen 2 en 25°C. Na openen goed afsluiten.

Serveertip

Asperges | Ei | Handgepelde garnalen | Pistachio Paste | Peterselie | Bieslook



La Cocina de Senén

La Cocina de Senén werd in 2011 opgericht met één doel; de beroemdste producten van het restaurant 'Sagartoki', geleid door chef-kok Senén González, op de markt te brengen voor het grote publiek. Zo werd het restaurant bekroond tot de beste tapasbar van Spanje en wonnen ze tal van prijzen met hun originele tapasproducten. Overtuigd van de topkwaliteit van zijn producten, is er een nauwe samenwerking ontstaan met Food Revolution.



Vegetable Sheets

De groentevellen van La Cocina de Senén zijn gemaakt van verse groenten en zijn bovendien glutenvrij. Een origineel product dat oneindig veel creatieve toepassingen biedt.

Door de vellen te frituren kan je originele en knapperige texturen creëren. Je kan ze daarnaast ook stomen of gebruiken als basis van gevulde pasta's, lasagnes of mediterrane sushi.



Vegetable Sheets
Carrot
Art. 60010 - 10 st.



Vegetable Sheets
Spinach
Art. 60020 - 10 st.



Vegetable Sheets
Potato
Art. 60030 - 10 st.



Vegetable Sheets
Beetroot
Art. 60040 - 10 st.

Serveertip

Voor heerlijke groentechips bijkruiden na het frituren



Vegetable Sheets
Pepper
Art. 60050 - 10 st.

Hoe werk je met ... Vegetable Sheets?

GEBRUIKSADVIJS

De groentevellen kunnen op diverse manieren gebruikt worden:

Sushi: kant-en-klaar te gebruiken, enkel het papier verwijderen. Eventueel bevochtigen om beter te kleven.

In de fritouse: snijd het groentevel op voorhand in de gewenste vorm of snij het met een pastamachine. Op deze manier kan je spaghetti, tagliatelli,... maken op basis van de groentevellen. Frituur daarna enkele seconden op 170°C.

Als ravioli: leg vlees en groenten op de glanzende zijde van het groentevel. Bedek met een ander vel en kleef de twee vellen aan elkaar met enkele druppels water. 90 seconden stomen op 90°C, met een vochtigheidsgraad van 100%.

BEWAARADVIES

Bewaren op kamertemperatuur. Na openen kan je de vellen op kamertemperatuur bewaren tot aan de houdbaarheidsdatum, mits de zak goed te sluiten na elk gebruik.

VERPAKKING

Hersluitbare envelop.



Caviaroli Pearls

Caviaroli zijn parels van intense, hoogwaardige oliën. Ze worden gemaakt met behulp van een speciale technologie die zorgt voor een kaviaarachtige textuur. Geef extra smaak door zowel je koude als warme gerechten af te werken met enkele parels Caviaroli. Bovendien zijn ze zeer decoratief.



Hoe werk je met ... Caviaroli Pearls?

GEBRUIKSADVIJS

Gebruik als garnering voor zowel koude als warme gerechten.

BEWAARADVIES

Droog bewaren tussen 6 en 25°C. Na openen gekoeld bewaren en binnen 4 weken gebruiken. De olieparels zijn bestand tegen temperaturen tot 60°C.

VERPAKKING

Glazen potjes.



Caviaroli
Arbequina
Art. 0100 - 200 g



Caviaroli
Basil
Art. 0101 - 50 g



Caviaroli
Sesame
Art. 0104 - 50 g



Caviaroli
Arbequina
Art. 0106 - 50 g



Caviaroli
Rosemary
Art. 0102 - 50 g



Caviaroli
Chili
Art. 0103 - 50 g



Caviaroli
Truffle
Art. 0110 - 50 g



Caviaroli
Vinegar Modena
Art. 0120 - 50 g



Caviaroli
Wasabi
Art. 0107 - 50 g



Caviaroli
Drops spheric Olives
Art. 0109 - 215 g



Caviaroli is een Spaans familiebedrijf dat de technologische capaciteiten van de ondernemers heeft gecombineerd om producten van hoogwaardige gastronomische waarde te produceren. De toewijding aan innovatie en kwaliteit resulteert in zeer mooie olieparels, gemaakt op basis van oliën van de beste kwaliteit.

Caviaroli Sauces

De olijf is één van de meest gebruikte ingrediënten in de mediterrane keuken. Met deze sauzen wil Caviaroli een hommage brengen aan deze veelzijdige vrucht.

Deze olijsauzen (op basis van de Gordal olijf); natuur of verrijkt met Chipotle of Piparra (groene pepers) zet een puur en toch complex product als de groene ingemaakte olijf centraal in jouw keuken. Deze sauzen kunnen perfect gebruikt worden om gerechten en amuses af te werken of om sauzen extra pit te geven. Eveneens kunnen ze puur gebruikt worden als dressing of dipsaus.



Oliva Verde Líquida
Nature
Art. 0130



Oliva Verde Líquida
Piparra
Art. 0131



Oliva Verde Líquida
Chipotle
Art. 0132

Hoe werk je met ... Caviaroli Sauces?

BEWAARADVIES

Bewaar op kamertemperatuur, droog en afgesloten.
Na het openen afgesloten bewaren in de koeling
en binnen 4 weken gebruiken.

BEREIDINGSADVIES

Klaar voor gebruik.

Serveertip

Steak tartaar | Mini-
komkommer | Sesamzaadjes |
Oliva Verde Líquida Chipotle |
Dashi yuzu azijn | Vegetable Sheet
Potato | Natural Sauce Aji
Amarillo | Natural Sauce
Salsa Brava | Zure
room | Yopoi



Pinturas NEW!

Een exclusieve lijn van geïnfuseerde zonnebloemolie met unieke smaken. Verkrijgbaar in de smaken Pistache, Amandel, Dille, Bieslook, Tomaat en Framboos.

De Pinturas bevatten geen toegevoegde suikers en voegen extra textuur en kleur toe aan elk gerecht. Ze zijn veelzijdig inzetbaar als dressing, kruiding, decoratie of zelfs als hoofdingrediënt. Ideaal bij gerookte ingrediënten, tartaar, carpaccio, gegrild vlees en lever. Deze oliën verrijken ook sauzen en mayonaise met een extra smaakdimensie.

Hoe werk je met ... Pinturas?

GEBRUIKSADVIES

Beschilderen van het bord, marinieren van vlees of vis, basis voor vinaigrette, dressing, kruiden of serveren met brood.
Tip: schudden voor gebruik.

BEWAARADVIES

Bewaar op kamertemperatuur, droog en afgesloten. Na opening afgesloten bewaren in de koeling en binnen 4 weken gebruiken.



Pintura
de Pistacho
Art. 0140 - 250 ml



Pintura
de Almendra
Art. 0141 - 250 ml



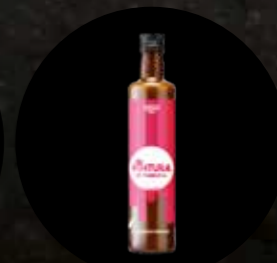
Pintura
de Cebollino
Art. 0142 - 250 ml



Pintura
de Eneldo
Art. 0143 - 250 ml



Pintura
de Tomate
Art. 0144 - 250 ml



Pintura
de Frambuesa
Art. 0145 - 250 ml

New Tex by Didess

De passie voor food en jarenlange ervaring in verschillende takken van de voedingsindustrie brachten de 3 creatievelingen achter VVC Products samen.

Na jaren van consulting, onderzoek naar kwaliteitsvolle producten en blends, ontwikkelingen zowel intern als voor diverse chefs, waren ze helemaal klaar voor de lancering van hun eerste producten onder de naam New Tex.

Deze producten trokken ook bij Didess de nodige aandacht en al snel werd er samengewerkt. De vraag naar verdere vernieuwing en productuitbreiding zorgde meteen voor de stap in de huidige samenwerking tussen VVC Products en Didess.



Serveertip:

Madeleines met framboos |
Lakage van framboos [Natural Gelatin Powder & Emulbinder] |
Confituur van Rood fruit [Emulbinder]

Gellings & Binders

Daarnaast bestaat het assortiment van New Tex uit een groot gamma aan geleer- en bindmiddelen met verschillende doeleinden. Waaronder gelatinepoeders, zetmeel- en vezelblends, eiwitvervanger,... zowel op dierlijke als op plantaardige basis.

Serveertip:

Decor [Emulbinder] | Natural Sauce Aji Amarillo & Salsa Brava | Zwart zout | Crunchy Grains Bulgur | Caviaroli Arbequina | Cress



Sugars

Palatinose, Dextrose, Isomalt en Polydextrose zijn suikervangers die minder zoet zijn dan kristalsuiker en kunnen gebruikt worden in verschillende toepassingen zoals hartige en zoete decoraties, sorbets, brood, dranken, snoep ...



Sugars
Palatinose
Art. 6501 - 2 kg



Sugars
Isomalt
Art. 6502 - 2 kg



Sugars
Polydextrose
Art. 6503 - 2 kg



Sugars
Dextrose
Art. 6505 - 2 kg

MORE INFO



Gellings & Binders
Creamy Gel
Art. 6511 - 400 g



Gellings & Binders
Agar+
Art. 6512 - 400 g



Gellings & Binders
Emulbinder
Art. 6513 - 400 g



Gellings & Binders
Gelatin Powder
Art. 6514 - 500 g



Gellings & Binders
Albumine High Whip
Art. 6515 - 300 g



Gellings & Binders
Natural Emulsifier
Art. 6516 - 250 g



Gellings & Binders
Natural Gelatin Powder
Art. 6517 - 200 g



Gellings & Binders
Natural Whip
Art. 6518 - 250 g



Gellings & Binders
Inulines Blend
Art. 6519 - 500 g



Gellings & Binders
Soft Agar
Art. 6523 - 250 g



Gellings & Binders
Active Citrus Fiber
Art. 6524 - 1 kg

MORE INFO





Serveertip

Retro Crocq' Amandel |
Mini Sfera Yuzu | Maxi Sfera
Exotisch | Mangocoulis |
Spongecake Amandel | Rice
Crispies Citrus | Yopoi | Cress |
Limoen zeste

Rice Crispies

Deze luchtige en gepofte rijstbolletjes geven elk gerecht extra smaak en een aangename crunchy bite.

Deze rijstbolletjes zijn zowel puur te verkrijgen of extra op smaak gebracht met zoete en hartige smaken zoals citrus, framboos, gezouten karamel, wasabi, tomaat en dashi.

We spreken elke keuken aan met deze gevarieerde smaken. Serveer als crumble, decoratie of als paneermiddel. Deze rijstbolletjes kunnen ook perfect gefrituurd worden, met behoud van kleur en smaak.

Onze 'Rice Crispies' zijn bovendien glutenvrij.



Rice Crispies
Pure
Art. 6590 - 750 g



Rice Crispies
Citrus
Art. 6591 - 750 g



Rice Crispies
Raspberry
Art. 6592 - 750 g



Rice Crispies
Salted Caramel
Art. 6593 - 750 g



Rice Crispies
Wasabi
Art. 6594 - 750 g



Rice Crispies
Tomato
Art. 6595 - 750 g



Rice Crispies
Dashi
Art. 6596 - 750 g

Serveertip:

Mini Magnums afgewerkt met Rice Crispies Pure & Raspberry



new tex
by Didess®

BLUE LABEL



Corn Pankos

Panko is gekend vanwege het Japanse paneermeel en wordt gemaakt op basis van brood.

Het unieke aan deze panko's is dat ze gemaakt zijn op basis van maïsbloem. Het voordeel is dat ze krokanter en luchtiger zijn dan Japanse panko's op tarwebasis.

De maïspanko is verkrijgbaar in zijn pure vorm en ook op smaak gebracht met populaire smaken zoals groene kruiden, curry, kimchi en soja.

MORE INFO



MORE INFO



Corn Panko
Green Herbs
Art. 6580 - 750 g



Corn Panko
Curry
Art. 6581 - 750 g



Corn Panko
Kimchi
Art. 6582 - 750 g



Corn Panko
Pure
Art. 6583 - 750 g



Corn Panko
Soy
Art. 6584 - 750 g



Serveertip

Honingtomaten | Burrata
gepaneerd met Corn Panko
Green Herbs | Olijfolie |
Basilicummayonaise |
Vene cress

**Hoe werk je met ...
Rice Crispies?**

GEBRUIKSADVIES

Serveer als crumble, decoratie of als paneermiddel. Deze crispies kunnen ook perfect gefrituurd worden.

BEWAARADVIES

Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking.

VERPAKKING

Hersluitbare pot.

**Hoe werk je met ...
Corn Pankos?**

GEBRUIKSADVIES

De panko's zijn geschikt voor het paneren van vis, vlees en snacks, met behoud van kleur na frituren of bakken. Ook te gebruiken als crumble of garnituur.

BEWAARADVIES

Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking

VERPAKKING

Hersluitbare pot



Grains & Seeds

Geroosterde boekweit, quinoa, linzen en bulgur zijn de heerlijke granen en zaden die tot dit assortiment behoren.

Ze worden op een unieke manier geroosterd en krijgen hierdoor een mooie crunchy textuur. Tijdens het productieproces wordt er geen olie of vet gebruikt, zo blijft de heerlijk geroosterde en pure smaak behouden, zonder ranzig te worden. Het vleugje zout geeft de granen en zaden nog een extra smaakdimensie. De granen en zaden zijn supergezond, perfect geschikt als garnering en smaakmaker voor elk type gerecht.



Grains & Seeds
Crunchy Buckwheat
Art. 6560 - 550 g



Grains & Seeds
Crunchy Bulgur
Art. 6561 - 450 g



Grains & Seeds
Crunchy Lentils
Art. 6562 - 500 g



Grains & Seeds
Crunchy Quinoa
Art. 6563 - 350 g



MORE INFO

Hoe werk je met ... Grains & Seeds?

GEbruiksadvies

Deze granen en zaden kunnen gebruikt worden in hartige en zoete gerechten, zowel in warme als koude bereidingen. Ook heel leuk om cocktails mee af te werken.

BEWAARadvies

Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking

VERPAKKING

Hersluitbare pot

Serveertip

Crunchy Buckwheat | Crunchy Nuts Almond | Edamame

BLUE LABEL

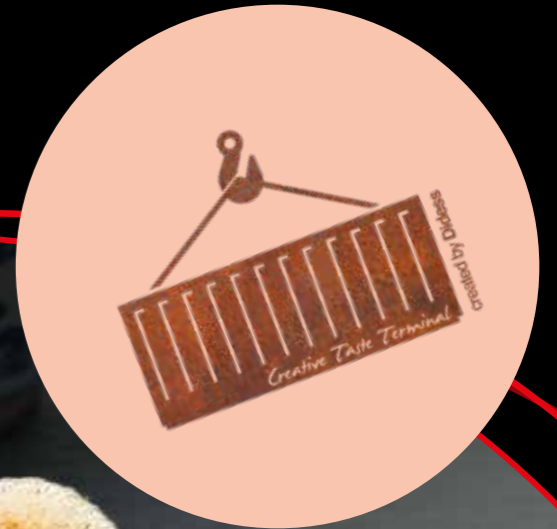
new tex by Didess

Creative Taste Terminal

In de 'Creative Taste Terminal by Didess' onderga je een spectaculaire demo, gegeven door Luc Van den Bergh of Dirk Peeters.

Laat je verrassen door origineel gepresenteerde gerechtjes op een unieke locatie met een prachtig uitzicht over de culinaire stad Antwerpen en de Schelde. Samen met een vleugje humor is dit een culinaire beleving die je niet mag missen.

INTERESSE?





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

www.rdfoodrevolution.com

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

