Didess®

Creative taste experience

We *love* biscuits

Over Didess

Bij Didess bakken we dagelijks hoogwaardige, verse en overheerlijke boterkoekjes naar Belgische traditie, speciaal voor de horeca. De creativiteit van Didess vindt u terug in de Grand Decor Collection en kleurrijke Kroepoek. Daarnaast is Didess, samen met Deleye, één van de grondleggers van Frozen Elements, een dessertconcept naar receptuur van 'Best Pastry Chef of the World' Roger van Damme.

De belangrijkste ambitie van Didess is het delen van inspiratie, creativiteit en expertise met chefs in binnen- en buitenland. Dit resulteert in een rijke variatie aan artisanale en vernieuwende producten die vanuit de kunst en passie van het vak zijn ontstaan en met de grootste zorg en deskundigheid zijn bereid.

Didess Creative taste experience

ELEMENTS inspired by DELEYE and DIDESS

Kwaliteit

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 35 patissiers en werknemers staan dag en nacht klaar om met de nodige zorgen en vakkennis uw bestellingen te bereiden.

IFS International Featured Standards

Verpakking

L

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

S

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

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

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

Herbruik onze boxen en emmers voor uw 'mise en place'!

Koekjes in zakjes

Al ruim 24 jaar maken we koekjes en cakes naar Belgische traditie, met hoogwaardige ingrediënten en een heerlijke ambachtelijke smaak. Naast onze koekjes in emmers en boxen hebben we al jaren koekjes in zakjes ter beschikking voor de horeca, de groothandel & delicatessenwinkel. Vanaf nu zullen de zakjes worden voorzien van een kleurrijke & vrolijke kartonnen sleeve.

Mini Cakes
160 g / ± 19 st
Ref. 02232

Mocques
150 g / ±18 st
Ref. 0600

Rochers
200 g / ± 14 st
Ref. 0709

Palmiers
130 g / ± 25 st
Ref. 10081

Galettes
150 g / ± 30 st
Ref. 00531

Amandines
140 g / ± 40 st
Ref. 02022

NIEUWE
VERPAKKING

Boterkoekjes en Cakes

We love biscuits

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.

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

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

Rochers
1800 g / ± 135 st.
Ref. 07101

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

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

Amandines
950 g / ± 150 st.
Ref. 0206

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

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

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

Meringues

Meringue Choco Nips
250 g
Ref. 10240

Meringue Mokka Hazelnoot
250 g
Ref. 10241

Meringue Traditionnel
250 g
Ref. 10242

Boterkoekjes en Cakes

We love biscuits

De boterkoekjes en cakes van Didess worden graag gebruikt door de betere brasseries of restaurants. Ze geven net dat tikkeltje extra aan een geurend kopje koffie of een aromatische thee, waarmee u uw gasten eens heerlijk kunt verwennen.

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

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

Boterwafeltjes
750 g / ± 65 st.
Ref. 1017

Marbré
950 g / ± 125 st.
Ref. 06160

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

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

Pain Turc
800 g / ± 115 st.
Ref. 0647

Cracao
950 g / ± 125 st.
Ref. 06050

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

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

Palmiers
700 g / ± 142 st.
Ref. 1008

Domino
950 g / ± 135 st.
Ref. 06120

ONZE KOEKJES ZIJN GEMAAKT MET 100% VERSE BOTER

Retro Collectie

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

NEW!

Retro Vanille Roulette

Luchtige en knapperige opgerolde wafels met bourbonvanille.

430 g / ± 28 st. - Ref. 1082

NEW!

Retro Sprits

Traditionele sprits afgewerkt met Belgische chocolade, Bigareaux-kers, citroen of gekonfijte sinaasappelschil.

600 g / ± 80 st. - Ref. 0820

NEW!

Retro Crocq' Amandel

Krokante, luchtige koekjes met de smaak van geroosterde amandelen en karamel.

250 g / ± 50 st. - Ref. 1081

NEW!

Retro Kattentongen

Kattentongen met de smaken naturel, puur, melk en witte chocolade.

640 g / ± 80 st. - Ref. 0821

Breekkoeken

Deze breekkoeken 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.

Gastronomische Koekjes

De gastronomische koekjes van Didess zijn wat kleiner en fijner, wat zorgt voor een luxueuze presentatie. Serveer de gastronomische koekjes na het diner in combinatie met Belgische Pralinés bij koffie of thee. U kunt kiezen uit extra fijne boterkoekjes, krokante Crocq'Amours of Délice-koekjes gevuld met Belgische chocolade, krokante karamel of confituur.

NEW!

Chocolade Nougatine

Heerlijke mini-nougatines van geroosterde cashewnoten en suiker. Omhuld met Belgische melk-, pure of witte chocolade en gedecoreerd met brésilienne, koffiepoeder of chocolade.

64 st. ± 760 g
Ref. 1078

NEW!

Délice Abrikoos

Ronde krokante boterkoekjes met een vulling van abrikozenconfituur, afgewerkt met geschaafde amandelen.

800 g / ± 100 st.
Ref. 10741

NEW!

Délice Framboos

Ronde krokante boterkoekjes met een vulling van frambozenconfituur, afgewerkt met stukjes hazelnoot.

800 g / ± 100 st.
Ref. 10740

Assortiment Boterkoekjes Extra Fijn

600 g / ± 210 st.
Ref. 1045

Domino Extra Fijn

500 g / ± 145 st.
Ref. 06081

Palais Framboos Extra Fijn

500 g / ± 245 st.
Ref. 10411

Pain Turc Extra Fijn

500 g / ± 125 st.
Ref. 06501

Assortiment Délice Chocolade

800 g / ± 100 st.
Ref. 1073

Délice Pure Chocolade

800 g / ± 100 st.
Ref. 1072

Délice Melkchocolade

800 g / ± 100 st.
Ref. 1071

Délice Caramel

800 g / ± 120 st.
Ref. 1070

Crocq'Amours Framboos

500 g / ± 175 st.
Ref. 1035

Breekkoek Amandel

± 1000 g / 5 st
Ref. 1062

Crocq'Amours Chocolade

500 g / ± 175 st.
Ref. 1036

Breekkoek Chocolade

± 990 g / 5 st
Ref. 1063

Serveertip

Uw gast verdient het om met een lekker kopje koffie verwend te worden. Pak uit met een schitterende koffiepresentatie, ovenverse koekjes en chocolade nougatine.

Granola in emmers

Didess is een grote fan van de Granola's van 'I Just Love Breakfast'. De Granola's worden in de handige Didess-emmers aangeboden, speciaal voor de horeca.

Waarom vinden wij deze luxe, handgemaakte Granola van bakkerskwaliteit zo lekker:

- Rijk gevuld vol noten en zaden
- Krokante textuur
- Licht en natuurlijk gezoet
- Keuze uit drie heerlijke smaken

Daarbij zijn deze Granola's ook volledig biologisch gecertificeerd.

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

Granola in portieverpakking

De granola's zijn nu ook verkrijgbaar in portieverpakkingen van 40g. Ideaal voor op een ontbijtbuffet. Deze leuke zakjes geven ook kleur en smaak aan je brunch-of ontbijtbox. Verpakt per 20 zakjes in een emmer.

NEW!

Granola # 7
Cashew Banaan
20 x 40g - Ref. 00501

Granola # 5
Pecan Amandel
20 x 40 g Ref. 00511

Granola # 3
Cacao
20 x 40 g Ref. 00521

Granola # 8
Aardbei mango
20 x 40 g Ref. 00531

Grand Decor Collection Zoet

De zoete decoraties van Didess zijn een perfect hulpmiddel voor chefs om de 'final touch' aan een dessert te geven. Ze bieden variatie in textuuren zijn ook een geweldige blikvanger. Uw gasten komen ongetwijfeld veel sneller in de verleiding om alsnog een dessert te bestellen… Nieuw in het assortiment zijn onze sneeuwmannetjes op basis van tuiles-beslag en vleugje koffie, afgewerkt met cacaopoeder.

Serveertip

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

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

Rastoria Amandel
50 st.
Ref. 1637

NEW!

Sneeuwmannetjes
500 g / 80 st.
Ref. 1638

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

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

Pétale Chocolate-Noisette
80 st.
Ref. 1618

Trinité Citroen-Chocoflakes
50 st.
Ref. 16191

Trinité Pistache-Cornflakes
50 st.
Ref. 1619

Soezenraster
6 st.
Ref. 1615

Vanille Noisette
40 st.
Ref. 1610

Assortiment Petit Cornet
45 st.
Ref. 2401

Tulipe Fantasie
40 st.
Ref. 1608

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

Carré Mokka-Chocoflakes
50 st.
Ref. 16002

Chocolade Crispy
40 st.
Ref. 1601

Grand Decor Collection Hartig

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 meest prachtige creaties.

Parmesan Decor
50 st.
Ref. 2201

Waco Taco
50 st.
Ref. 2213

Carré Kurkuma/Veenbes
50 st.
Ref. 2209

Mai Phai Decor
50 st.
Ref. 2200

Gaufrette Rode Biet
180 st.
Ref. 2211

Rastoria Zeewier
50 st.
Ref. 2208

Rastoria Spinazie
50 st.
Ref. 2203

Rastoria Tomaat
50 st.
Ref. 2204

Serveertip

Tartaart van Tonijn I Pickles-Cream I Zure room Zeewier IBloemetjes I Rastoria Zeewier

Mini Gaufrettes

Mini Gaufrettes zijn unieke, lichte en smaakvolle mini-boterwafeltjes.
Serveer ze bij het aperitief of bij het degusteren van speciaalbieren en kazen.

Chefs kunnen ook creatief gebruik maken van de Mini Gaufrettes in hun gerechten.
Verkrijgbaar in de smaken tomaat, chorizo en Maroilles-kaas.

NEW!

Mini Gaufrettes Tomaat Basilicum

Mini boterwafeltjes met de zoete smaak van tomaat en een vleugje basilicum.

450 g / ± 360 st
Ref. 2250

NEW!

Mini Gaufrettes Chorizo Mozzarella

Mini boterwafeltjes.
De smaak van Chorizo en een vleugje paprika combineert perfect met de zachte smaak van mozzarella.

450 g / ± 440 st
Ref. 2251

NEW!

Mini Gaufrettes Maroilles Kaas

Mini boterwafeltjes met de pittige smaak van Maroilles kaas. Maroilles Kaas is een Franse zachte gewassen korstkaas met een sterk aroma.

450 g / ± 360 st
Ref. 2252

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.

Kroepoek

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 en is daardoor verkrijgbaar in verschillende varianten, zowel in hartige als zoete smaken. En daarnaast is onze kroepoek volledig glutenvrij.

Hartig

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

Kroepoek Rode Curry
48 st.
Ref. 1503

Kroepoek Gerookte Paprika
48 st.
Ref. 1508

Kroepoek Truffel
48 st.
Ref. 1506

Kroepoek Wasabi
48 st.
Ref. 1501

Kroepoek Sepia
48 st.
Ref. 1505

Serveertip

Carpaccio van langoustines I Pittige dressing met pepers en limoen I Avocadocrème IKroepoek Wasabi

Zoet

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

Kroepoek Chocolade
48 st.
Ref. 1510

Kroepoek Saffraan
48 st.
Ref. 1502

Kroepoek Rozenwater
48 st.
Ref. 1500

Serveertip

Moelleux van chocolade met vanille-ijs
Gel van papaya I Kroepoek Chocolade

Bordalou

-18°

Bordalou-gebak is een klassieker uit de patisserie, gemaakt van echte boter, scharreleieren en fijn gemalen 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, appel of perzik. Wel nog even afbakken voor een ovenvers dessert.

Rijsttaartje

± 80 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 0520 -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 Perzik

± 110 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05261 -18°

Bordalou Rood Fruit

± 100 g per st. / 8 Ø / 10 st.
Ref. 05281 -18°

Bordalou Basis

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

BEREIDINGSADVIES

1. Verwarm uw oven voor op 170°C.
2. Plaats de taartjes met voldoende tussenafstand 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 kamer-temperatuur om goed te kunnen ontvormen.

Serveertip

Bordalou Basis I Slagroom I Afgewerkt met chocolade, nectarine of aardbeien.

Bekijk onze video's op youtube

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.

NEW!

Mini Cupcakes

Verleidelijke, feestelijke cupcakes op basis van friandsbeslag
en afgewerkt met een exotische frambozen- of chocoladebotercrème.

± 20 g per st. / 24 st.
Ref. 0309 -18°

Cupcake Chocolate Collection

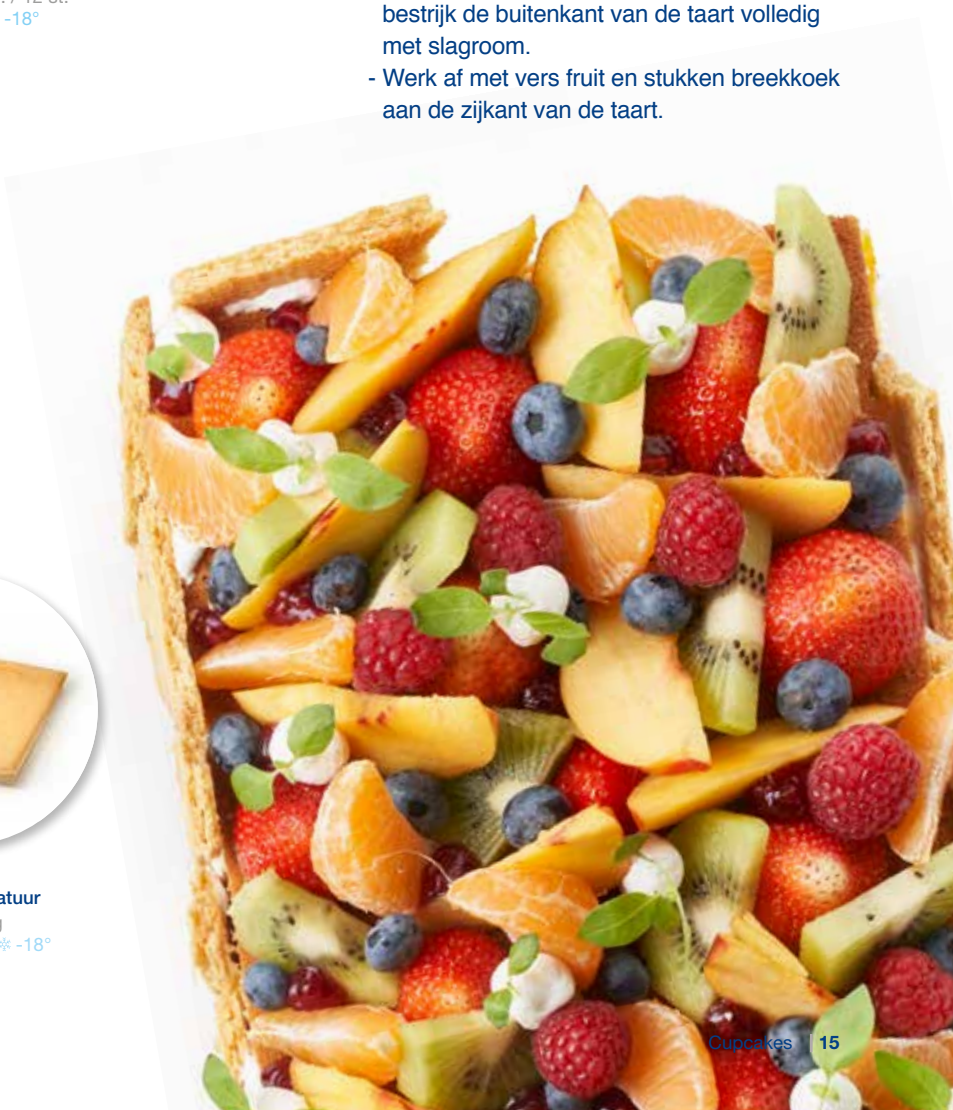
± 45 g per st. / 12 st.
Ref. 03003 -18°

Cupcake Fruit Collection

± 45 g per st. / 12 st.
Ref. 03000 -18°

Slagroomtaart met vers fruit op Didess' wijze

- Leg 2 breekkoeken amandel (pag 7.) naast elkaar en gebruik ze als bodem voor uw taart.
- Snij vervolgens de 'biscuit basis' dwars doormidden in twee helften.
- Plaats de onderste helft op de breekkoeken, besprenkel met coulis en beleg met slagroom en vers fruit.
- Plaats de bovenste helft op de vulling en bestrijk de buitenkant van de taart volledig met slagroom.
- Werk af met vers fruit en stukken breekkoek aan de zijkant van de taart.



Biscuit

-18°

Biscuit Chocolade
700 g
Ref. 0000 -18°

Biscuit Natuur
700 g
Ref. 0001 -18°

Luxekoekjes en Cakes

-18°

Als u in uw horecazaak of hotel écht lekkere cake wilt serveren, die rijk is van smaak, dan zal u de nieuwe Gourmandises en Botercakes van Didess zeker weten te waarderen.

NEW!

Gourmandises

Assortiment cakejes op basis van traditioneel Frans friandsbeslag. Friands is een zachte amandelcake op basis van amandelbroyage en beurre noisette.
De cakejes zijn afgewerkt met braambes, chocoladestukjes, amandelpraliné, peer of gemarmerd.

± 390 g / 24 st
Ref. 1204 -18°

NEW!

Botercakes

Traditionele quatre-quarts cake, gemaakt van 100% echte boter en scharreleieren. Varieer met 5 verschillende recepturen:

- Botercake natuur
- Chocolade botercake met hazelnoot
- Botercake natuur met geschaafde amandelen
- Botercake stracciatella
- Botercake natuur met frambozenconfituur

± 170 g per st. / 5 st
Ref. 0261 -18°

De luxekoekjes van Didess worden zeer vakkundig en met passie gemaakt. Ze zijn een ware verwennerij op feestelijke momenten of als onderdeel van uw high tea. Door de korte ontdooitijd zijn ze snel en makkelijk in gebruik.

Bokkenpootjes

± 550 g / 24 st.
Ref. 1075 -18°

Tartinne Russe

± 530 g / 42 st.
Ref. 1077 -18°

Biscuit Vanille

± 530 g / 27 st.
Ref. 1076 -18°

Assortiment Friands

750 g / ± 65 st.
Ref. 1207 -18°

Quiche Chef's Style

-18°

FOOD PRODUCTS

Met behulp van de 'Quiche Chef's Style' creëert u in **1-2-3** uw eigen quiche.
Een box met luchtige, krokante bladerdeegjes en smeuïge quichevullingen op basis van room, eieren en emmentaler.

NEW!

Quiche Chef's Style

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

Quiches -18°

De quiches van Didess worden gemaakt in een artisanale houten ring die handmatig wordt gevuld met verse kwaliteitsingrediënten, zoals Sud'n Sol-tomaatjes, Breydelspek, verse geitenkaas van Boer Polle en Duvel.

Quiche Méditerranée
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0201 -18°

Quiche Ricotta Spinazie
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0204 -18°

Quiche Ham Prei Duvel
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0200 -18°

Quiche Zalm Ricotta
± 140 g / 10 Ø / 8 st
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0210 -18°

Quiche Brie Breydel
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 02131 -18°

Quiche Geitenkaas Honing Hazelnoot
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0215 -18°

Bleu d'Auvergne Peer Amandel
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0216 -18°

Quiche Pompoen Geitenkaas Spek
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0217 -18°

NEW!

Quiche Lorraine

Traditionele quiche lorraine op Belgische wijze. De dunne bodem van de quiche is huisgemaakt en geeft alle ruimte aan de rijkelijke vulling van verse room, spekreepjes en prei.
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
± 140 g / 10 Ø / 30 st.
Ref. 0219 -18°

NEW!

Quiche Tomaat Mozzarella

Artisanale en zeer rijk gevulde Belgische Quiches. Op basis van verse room, tomaat, mozzarella, basilicum en een huisgemaakte bodem.
± 140 g / 10 Ø / 8 st.
Ref. 0220 -18°

Grote quiches -18°

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

NEW!

Quiche Méditerranée

± 440 g / 16 Ø / 6 st.
Ref.0033 -18°

NEW!

Quiche Zalm Ricotta

± 440 g / 16 Ø / 6 st.
Ref.0034 -18°

NEW!

Quiche Lorraine

± 440 g / 16 Ø / 6 st.
Ref.0035 -18°

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.

Mini Quiches -18°

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

Mini Quiche Méditerranée

± 30 g / 5 Ø / 15 st.
Ref.1100 -18°

Mini Quiche Ham Prei Duvel

± 30 g / 5 Ø / 15 st.
Ref.1101 -18°

Mini Quiche Ricotta Spinazie

± 30 g / 5 Ø / 15 st.
Ref.1102 -18°

In de 'Creative Taste Terminal' ondergaat u een spectaculaire demo op een unieke locatie met een prachtig uitzicht over de culinaire stad Antwerpen en de Schelde.

Interesse?
www.didess.be/nl/demo

ELEMENTS®
inspired by DELEYE and DIDESS

Frozen Elements is een gamma diepgevroren dessertelementen, ontwikkeld door Dirk Peeters, Carlos Deleye en 'Best Pastry Chef of the World 2017' Roger van Damme.

Frozen Elements kunnen gebruikt worden als bouwstenen van een kwalitatief hoogstaand en exclusief dessert. U bent steeds zeker van overheerlijke dessertelementen met dezelfde unieke smaak, kleur en textuur.

Ontdek het gehele gamma en leuke serveertips op **www.frozenelements.be**

Didess®
Creative taste experience

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

www.didess.com