

# Didess<sup>®</sup>

*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	Kroepoek.....	14
Meringues .....	6	Crème Brûlée .....	16
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



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.



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



Délice Caramel  
800 g / ± 120 st.  
Ref. 1070



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 Croc' Amandel  
250 g / ± 50 st.  
Ref. 1081



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



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**.



# 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.



**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



**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



**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



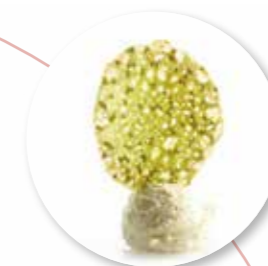
**Carré Pistache**  
80 st.  
Ref. 1600



**Assortiment Cannelloni**  
54 st.  
Ref. 2400



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.



## 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.

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

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





# Crème Brûlée <sup>-18°</sup>



Het **convenience crème brûlée concept** van Didess bestaat uit 8 verschillende varianten, op smaak gebracht met **exclusieve ingrediënten**, die uitgespeeld kunnen worden op uw dessertkaart.



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



Deze klassieker is puur genieten. Een **suikerlaagje** dat kraakt wanneer je de **heerlijke smeùige crème** eronder wilt ontdekken.



**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.

**Werkwijze**  
Plastiekje verwijderen, laten ontdooien, bestrooien met suiker, afbranden en onmiddellijk serveren.

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



**GESCHIKT VOOR DIABETICI**

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

Gebruik in plaats van suiker de 'Sweetess' van New Tex By Didess.



# Bordalou <sup>-18°</sup>



## 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 <sup>-18°</sup>

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 <sup>-18°</sup>



**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 pralinévvulling, 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 / 24 st.  
Ref. 1075 \* -18°



**Tartine 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°

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



## 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, ontdooit ± 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.



Quiche Méditerranée  
± 140 g / 10 Ø  
Ref. 0201 \* -18°



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Deze producten zijn verkrijgbaar in een zwarte box.



# Grote Quiches -18°

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



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



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



Quiche Méditerranée  
± 440 g / 16 Ø / 6 st.  
Ref.0033 \* -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 / 5 Ø / 15 st.  
Ref.1102 \* -18°



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



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

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.



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

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