

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	Tarte Tatin	16
Baiser	6	Crème Brûlée	17
Gourmet-Kekse	6	Bordalou.....	18
Retro Kollektion	7	Cupcakes.....	19
Kekse in Beuteln.....	8	Biscuit & Kuchen	19
Keks zum Zerkleinern.....	8	Luxus Gebäck und Kuchen	20
Granola	9	Quiche Chef's Style	21
Grand Decor Kollektion	10	Quiches.....	22
Mini Gaufrettes	13	Mini-Quiches	23
Krupuk	14		



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)**.



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
Milchschokolade**
800 g / ± 100 st.
Ref. 1071



**Sortiment Butterkekse
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



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**.



Moches
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.



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



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



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

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**.



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



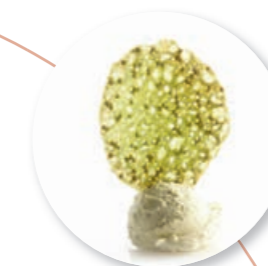
Hippe Pétale Schokoladen
80 st.
Ref. 1618



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 / ± 125 st.
Ref. 14071



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

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



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.

Serviervorschlag

- 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 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.

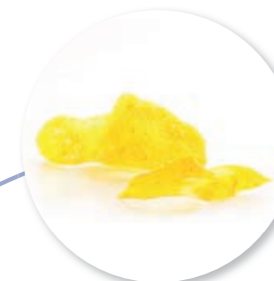


KOCH-EMPFEHLUNG

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.

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

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



Krupuk Safran
48 st.
Ref. 1502



Krupuk Rosenwasser
48 st.
Ref. 1500



Krupuk Schokolade
48 st.
Ref. 1510

Serviervorschlag

Krupuk Schokolade |
Schokoladen Lavakuchen |
Vanille-Eis | Gel von Papaya



Tarte Tatin



Tarte Tatin Apfel & Limette
± 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 Perlzwiebeln & Thymian
± 130 g per st. / 10 Ø / 8 st.
Ref. 18031 * -18°



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

Serviervorschlag
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**.



KOCH-EMPFEHLUNG

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C vor.
2. Die Tarte Tatins aus dem Gefrierschrank nehmen, den Ring vorsichtig entfernen und das Papier lösen, solange sie noch gefroren sind.
3. Legen Sie sie in den Ofen und backen Sie sie nur 18 Minuten bei 180 °C.
4. Warm servieren.

Tipp: Sie können sie auch in der Heißluftfritteuse für ± 8 Minuten bei 180 °C erhitzen.

Crème Brûlée



KOCH-EMPFEHLUNG

1. Die Crème brûlée aus dem Gefrierschrank nehmen und Plastikfolie vom Topf entfernen. Hinweis: Folie vor dem Auftauen abnehmen!
2. Der Topf ± 4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Kurz vor dem Servieren eine dünne Schicht Zucker über die Crème streuen.
3. Die Zuckerschicht mit einem Gasbrenner bräunen, sodass der Zucker karamellisiert.

Dieser Klassiker ist purer Genuss. Eine Zuckerschicht, die knackt, wenn man die herrlich sahnige Creme darunter entdecken möchte.

Das praktische Konzept für Crème brûlée von Didess besteht aus 4 verschiedenen Geschmacksrichtungen: Vanille, Mango, Schokolade und Himbeere. Die Crèmes Brûlée wird mit **exklusiven Zutaten** wie Madagaskar-Vanille, Callebaut-Schokolade, 100% reinen Früchten, ... aromatisiert.

Die Crème brûlée mit Vanille ist auch in einer veganen Variante ohne Zuckerzusatz erhältlich.

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



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



Crème Brûlée Himbeere
100 % reines Fruchtfleisch
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1712 * -18°



Crème Brûlée Mango-Passionsfrucht
100 % reines Fruchtfleisch
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1713 * -18°



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



Crème Brûlée Vegan
ohne Zuckerzusatz
110 g per st. / 4 st.
Ref. 1730 * -18°



Wiederverwendbar
Die Töpfe anschließend zum Servieren von Chips oder Mini-Desserts verwenden.

Bordalou ^{-18°}



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.

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°

Cupcakes ^{-18°}

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



Diese Produkte sind verfügbar in schwarzer Box.



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



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

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

Biscuit & Kuchen ^{-18°}



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



Biscuit 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-Fruktkuchen Birne Schokolade
385 x 280 x 32 mm / 2300 g
Ref. 0401 * -18°



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



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



Mandel-Fruktkuchen 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-Bärenatzeln
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°

Quiche Chef's Style

Mit den "Quiche Chef's Style" erstellen Sie Ihre eigene Quiche in 1-2-3.



Quiche Chef's Style

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



1 Den Blätterteig unter dem Salamander oder im Ofen erhitzen.



2 Erwärmen Sie die Quiche-Füllung 1 bis 2 Minuten in der Mikrowelle auf 750 Watt. Gefroren ± 2 Minuten, aufgetaut ± 1 Minute.



3 Servieren Sie den Blätterteig auf einem Teller und legen Sie darauf die Quiche-Füllung. Dekorieren Sie mit hausgemachter saisonaler Beilage und Rastoria Spinat.

Eine Schachtel mit luftigem, knusprigem Blätterteig und cremigen Quiche-Füllungen auf Basis von Sahne, Eiern und Emmentaler Käse.



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

Serviervorschlag

Servieren Sie immer die gleiche Basis mit einer täglich frischen und saisonalen Beilage.

Einige leckere Vorschläge:

- Frischer Spargel und Räucherlachs im Frühling
- Mediterranes Gemüse im Sommer
- Waldpilze im Herbst
- Chicorée und Speck im Winter

Serviervorschlag

Als Mittagsgericht in Kombination mit einem frischen Salat servieren.

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“.



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.



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



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



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



Diese Produkte sind verfügbar in schwarzer Box.



Für weitere Produktinformationen,
inspirierende Fotos und Videos:
www.didess.com

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



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

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.