

# Didess<sup>®</sup>

*Creative taste experience*



Chez Didess, notre objectif est de fabriquer des produits artisanaux de haute qualité, développés avec le plus grand soin et la plus grande expertise.

Qu'il s'agisse de délicieux biscuits au beurre, de décorations, de crackers colorés ou de solutions faciles pour les desserts, ... nous avons tout ce qu'il faut.

Les différentes marques, Frozen Elements By Didess, New Tex By Didess, Food Revolution By Didess et Didess for Bakeries, sont la preuve de notre vision et de notre créativité. Avec une large gamme de produits, nous voulons aider les chefs à stimuler leur créativité et à créer des plats savoureux.

Chez Didess, nous croyons qu'il faut travailler en collaboration avec nos clients pour développer des produits qui répondent à leurs besoins et exigences spécifiques. De cette manière, nous pouvons créer de nouvelles expériences culinaires.

Nous sommes prêts à vous aider pour faire passer vos plats au niveau supérieur et surprendre vos clients avec des produits artisanaux. N'hésitez pas à nous contacter, nous serons heureux de vous aider !



Chez Didess, la qualité est d'une importance primordiale. Pour le développement et la production de nos produits nous travaillons selon les normes européennes les plus strictes. Didess a obtenu en 2008 l'important certificat IFS. Une équipe de plus de 40 pâtisseries et employés sont prêts jour et nuit à préparer vos commandes avec le soin et la compétence professionnelle nécessaires.



## Contenu

Biscuits au beurre et cakes.....	4	Tarte Tatin .....	16
Meringues .....	6	Crème Brûlée .....	17
Biscuits Gastronomiques .....	6	Bordalou.....	18
Collection Rétro .....	7	Cupcakes.....	19
Biscuits en sachet .....	8	Biscuits et Cakes.....	19
Biscuits Croustillants .....	8	Biscuits de luxe et Cake .....	20
Granola .....	9	Quiche Chef's Style.....	21
Grand Decor Collection .....	10	Quiches.....	22
Mini Gaufrettes .....	13	Mini quiches .....	23
Krupuk .....	14		



Toutes les boîtes sont fabriquées en plastique 100% recyclé et sont également recyclables à nouveau ! Réutilisez nos boîtes et seaux pour votre mise en place!



# Biscuits au beurre et cakes



**Rochers Chocolat**  
1800 g / ± 115 pc.  
Réf. 07132



**Cocos Croquant**  
650 g / ± 95 pc.  
Réf. 0700



**Crocros Chocolat**  
650 g / ± 95 pc.  
Réf. 0721



**Quattro**  
950 g / ± 135 pc.  
Réf. 06120



**Marbré**  
950 g / ± 125 pc.  
Réf. 06160



**Assortiment Mini Cakes**  
1300 g / ± 150 pc.  
Réf. 0221



**Dentelles de Tuiles**  
700 g / ± 180 pc.  
Réf. 1403



**Rochers**  
1800 g / ± 135 pc.  
Réf. 07101



**Galette au Beurre**  
1200 g / ± 185 pc.  
Réf. 1011



**Pavé Sucré**  
800 g / ± 100 pc.  
Réf. 1055



**Rosas Framboise**  
750 g / ± 120 pc.  
Réf. 0813



**Pain Turc**  
800 g / ± 115 pc.  
Réf. 0647



**Cacao**  
950 g / ± 125 pc.  
Réf. 06050



**Assortiment Biscuits au Beurre Croquantes**  
1100 g / ± 145 pc.  
Réf. 1046



**Assortiment Mocques**  
1500 g / ± 195 pc.  
Réf. 0602



**Amandines**  
950 g / ± 250 pc.  
Réf. 0206



**Mini Madeleines**  
1200 g / ± 120 pc.  
Réf. 0252



**Sablé Chocolat**  
950 g / ± 105 pc.  
Réf. 0632



**Sablé Moka Noisette**  
950 g / ± 125 pc.  
Réf. 0631



**Palmiers**  
700 g / ± 142 pc.  
Réf. 1008



Ces produits sont disponibles en **petits seaux (S)**.



**NEW!**

**American Cookies**  
1350 g / ± 67 pc.  
Réf. 1083

Chez Didess nous fabriquons des **cakes et des biscuits délicieux** selon la tradition belge. Seulement les meilleurs ingrédients, comme le vrai beurre, le sucre fin et les oeufs de poules élevées en plein air, ont l'honneur d'être intégrés dans nos biscuits.



Ces produits sont disponibles en **grands seaux (L)**.

*Savez-vous...*

nos biscuits sont fait avec du vrai beurre frais.





# Meringues

Nos **meringues** ne sont pas seulement un complément parfait à votre tasse de café ou de thé, mais elles ajoutent également une touche finale merveilleuse aux desserts.



*Suggestion de service*

Glace à la vanille | Crème fouettée  
| Meringue Moka Noisette |  
Dentelles | Poudre de cacao |  
Pistaches hachées



Meringue Choco Nips  
250 g / Réf. 10240



Meringue Moka Noisette  
250 g / Réf. 10241



Meringue Traditionnel  
250 g / Réf. 10242



Ces produits sont disponibles en **petits seaux (S)**.

# Biscuits Gastronomiques

Les **biscuits gastronomiques** de Didess sont un peu plus petits et plus fins, ce qui permet une présentation plus luxueuse. Servez les biscuits gastronomiques après le dîner, avec des pralines belges pour accompagner le café ou le thé.



Délice Chocolat au Lait  
800 g / ± 100 pc.  
Réf. 1071



Assortiment Biscuits au  
Beurre Extra Fin  
600 g / ± 210 pc.  
Réf. 1045



Ces produits sont disponibles en **boîtes noires**.

# Collection Retro

Nos **biscuits 'rétro'** sont des biscuits authentiques et délicieux traditionnels, complètement à la mode de 'rétro' et 'd'antan'.



Rétro Sprits Sables  
600 g / ± 80 pc.  
Réf. 0820



Rétro Vanille Roulette  
430 g / ± 28 pc.  
Réf. 1082



Rétro Langues De Chats  
640 g / ± 80 pc.  
Réf. 0821



Rétro Crocq' Amande  
250 g / ± 50 pc.  
Réf. 1081



Retro Gaufrettes  
au beurre croustillantes  
800 g / ± 78 pc.  
Réf. 1022

**NEW!**



Ces produits sont disponibles en **boîtes noires**.

# Biscuits en sachet

Depuis plus de 25 ans nous fabriquons des **biscuits et cakes** selon la tradition belge, avec des ingrédients de haute qualité et un goût délicieux et artisanal. Maintenant aussi disponible avec une **pochette colorée et en carton**.



# Biscuits Croustillants

Ces **biscuits croustillants** fabriqués à partir de vrai beurre frais sont la base parfaite pour des nombreuses créations pâtisseries. Utilisez-les pour un gâteau de biscuits, un tiramisu ou comme décoration de gâteau. Également délicieux à tremper dans une sauce au chocolat ou une mousse à la vanille.



Ces produits sont disponibles en **boîtes noires**.



**Biscuits Croustillants Amande**  
± 1000 g / 5 pc.  
Réf. 1062



**Biscuits Croustillants Chocolat**  
± 990 g / 5 pc.  
Réf. 1063

# Granola

Les **granolas** de "I Just Love Breakfast" sont fabriqués à la main pour garantir une texture légère et croquante. Les ingrédients sont d'origine biologique et les granolas sont édulcorés avec des édulcorants naturels et sans sucre. Les granolas sont proposés dans les seaux Didess pratiques, spécialement conçus pour le secteur de la restauration.



**Granola # 7**  
Cajou - Banane  
900 g - Réf. 0050



**Granola # 5**  
Pécan Amande  
900 g - Réf. 0051



**Granola # 3**  
Cacao  
900 g - Réf. 0052



**Granola # 8**  
Fraise Mangue  
900g - Réf. 0053



Ces produits sont disponibles en **petits seaux (S)**.

CES GRANOLAS SONT ÉGALEMENT CERTIFIÉES AVEC LE CERTIFICAT BIO (BE-BIO-01)





# Collection Grand Décor

Les décorations **sucrées** de Didess sont un accessoire parfait pour les chefs pour donner la touche finale à un dessert. Elles offrent de la variété en matière de texture et sont formidables pour attirer l'attention. Vos invités seront sans doute beaucoup plus vite tentés à commander un dessert.



Ces produits sont disponibles en boîtes noires.



## Suggestion de service

Glace vanille | Vanille Noisette | Meringue traditionnel | Framboises | Fraises | Myrtilles



**Trinité Pistache-Cornflakes**  
50 pc.  
Réf. 1619



**Grille Neutre**  
6 pc.  
Réf. 1615



**Vanille Noisette**  
40 pc.  
Réf. 1610



**Assortiment Petit Cornet**  
45 pc.  
Réf. 2402



**Grille Vanille Chocolat**  
6 pc.  
Réf. 1616



**Carré Cappuccino**  
80 pc.  
Réf. 16001



**Carré Pistache**  
80 pc.  
Réf. 1600



**Assortiment Cannelloni**  
54 pc.  
Réf. 2400



**Rastoria Amande**  
50 pc.  
Réf. 1637



**Triangle Fantaisie**  
40 pc.  
Réf. 1608



**Carré Moka-Chocoflakes**  
50 pc.  
Réf. 16002



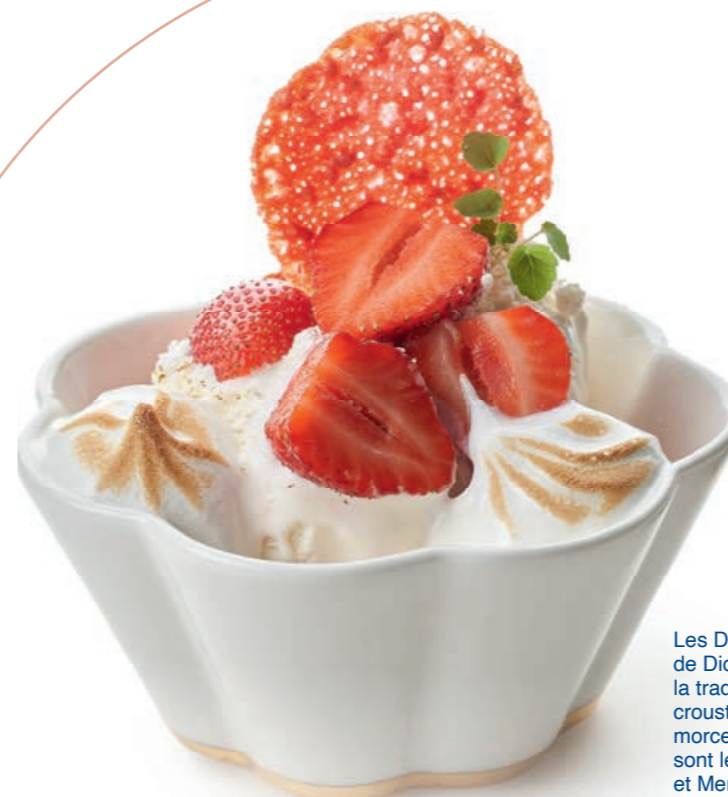
**Crisp en Chocolat**  
40 pc.  
Réf. 1601



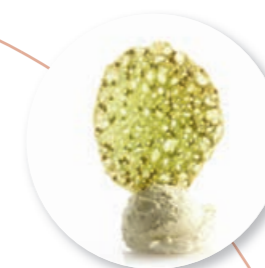
**Pétale Chocolat-Noisette**  
80 pc.  
Réf. 1618



**Trinité Citron-Chocoflakes**  
50 pc.  
Réf. 16191



Les Dentelles de Tuiles de Didess sont cuit selon la tradition : ultra fines et croustillantes avec des fins morceaux de noisette. Unique sont les dentelles Framboise et Menthe.



**Dentelles de Tuiles Menthe**  
500 g / ± 125 pc.  
Réf. 1409



**Dentelles de Tuiles Framboise**  
500 g / ± 125 pc.  
Réf. 14071



**Dentelles de Tuiles**  
500 g / ± 140 pc.  
Réf. 14021





**Décor Parmesan**  
50 pc.  
Réf. 2201



**Waco Taco**  
50 pc.  
Réf. 2213



**Rastoria Tomate**  
50 pc.  
Réf. 2204



**Mai Phai**  
50 pc.  
Réf. 2200



**Gaufrette Betterave rouge**  
180 pc.  
Réf. 2211



**Rastoria aux Algues**  
50 pc.  
Réf. 2208



**Rastoria Epinard**  
50 pc.  
Réf. 2203



La Collection 'Grand-Décor' **salé** de Didess convient très bien pour la décoration d'amuse-bouche, d'entrées et de plats principaux. Laissez libre cours à votre imagination et donnez naissance aux créations les plus splendides.

### Suggestion de service

Tartare de thon | Pickels-Cream | Crème fraîche épaisse | Algues | Fleurs | Rastoria aux Algues



Ces produits sont disponibles en **boîtes noires**.



Ces produits sont disponibles en **petits seaux (S)**.

# Mini Gaufrettes



**Mini Gaufrettes Chorizo Mozzarella**  
450 g / ± 440 pc.  
Réf. 2251



**Mini Gaufrettes Tomate Basilic**  
450 g / ± 360 pc.  
Réf. 2250



**Mini Gaufrettes Maroilles**  
450 g / ± 360 pc.  
Réf. 2252





# Krupuk



**Krupuk Curry Rouge**  
48 pc.  
Réf. 1503



**Krupuk Poivron Fumé**  
48 pc.  
Réf. 1508



**Krupuk Truffe**  
48 pc.  
Réf. 1506



**Krupuk Sépia**  
48 pc.  
Réf. 1505



**Krupuk Wasabi**  
48 pc.  
Réf. 1501

*Suggestion de service*

Krupuk Poivron Fumé | Fromage de chèvre de Polle | Granité de Granny Smith | Gel de citron | Pomme de terre croustillante



Réalisez des plats créatifs à l'aide de ces **krupuks salés**. Idéal comme décoration ou comme base pour une bouchée apéritive originale.

Dirk Peeters a découvert les krupuks salés lors d'un petit repas au restaurant Pastorie à Lichtaart et il en a immédiatement été fou. Avec le chef Carl Wens, il a directement entrevu la possibilité de mettre sur le marché un assortiment pour la cuisine gastronomique. Le krupuk n'est pas préparé à base de crevettes, mais avec du tapioca, et est de ce fait disponible en différentes variantes, à la fois en saveurs salées et sucrées. De plus, nos krupuks sont entièrement exempts de gluten.

Cacao en poudre, eau de rose et filaments de safran confèrent une saveur soutenue et une belle couleur aux **variantes sucrées de krupuk**. Utilisez-les pour décorer un dessert festif.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

1. Chauffer l'huile végétale à 180 °C pendant ± 10 secondes. Pour le meilleur résultat, utilisez de l'huile de tournesol ou d'arachide.
2. Immergez complètement le krupuk, à l'aide de votre panier de friture, d'une écumoire ou d'une pince à friture.
3. Retirer les krupuks de l'huile et laisser refroidir.

Ces produits sont disponibles en **boîtes transparentes**.



**Krupuk Safran**  
48 pc.  
Réf. 1502



**Krupuk Eau de Rose**  
48 pc.  
Réf. 1500



**Krupuk Chocolat**  
48 pc.  
Réf. 1510

*Suggestion de service*

Krupuk Chocolat | Moelleux aux chocolat | Glace Vanille | Gel de Papaye





# Tarte Tatin



**Tarte Tatin Pomme & Citron vert**  
± 130 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 18011 \* -18°



**Tarte Tatin Exotique**  
± 130 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 18021 \* -18°



**Tarte Tatin Oignons perlés & Thym**  
± 130 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 18031 \* -18°



**Tarte Tatin Tomates cerises**  
± 130 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 18041 \* -18°

**Conseil**  
Tarte Tatin oignons perlés et thym | Natural Sauce Salsa Brava | Natural Sauce Aji Amarillo | Hamburger | Vene cress



Découvrez nos délicieuses **Tarte Tatins** surgelés - où la commodité rencontre le goût !

Goûtez à la perfection de la pâte feuilletée croustillante dans 4 variétés uniques : classique pomme-citron vert, fruits exotiques, surprenants oignons perlés au thym et juteuses tomates cerises. **Un monde de saveurs, facile à préparer** - mettez au four et dégustez. Découvrez dès aujourd'hui votre nouvelle saveur préférée !

Ces produits sont disponibles en boîtes noires.



## CONSEIL DE PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Sortir les Tarte Tatins du congélateur, retirer délicatement l'anneau et détacher le papier pendant qu'ils sont encore congelés.
3. Mettez-les au four et faites-les cuire pendant 18 minutes à 180 °C.
4. Servir tiède

Conseil : vous pouvez également les réchauffer dans le Airfryer pendant ± 8 minutes à 180 °C.

# Crème Brûlée

Ce classique est un pur plaisir. Une couche de sucre qui craque lorsqu'on veut découvrir la crème délicieusement onctueuse qui se trouve en dessous.

Le 'convenience crème brûlée concept' de Didess se décline en 4 saveurs différentes : vanille, mangue, chocolat et framboise. Les crèmes sont aromatisées avec des **ingrédients exclusifs** tels que la vanille de Madagascar, le chocolat Callebaut, des fruits 100% purs, ...

La crème brûlée à la vanille est également disponible dans une variante végétalienne, sans sucres ajoutés.

## CONSEIL DE PRÉPARATION

1. Sortez la crème brûlée du surgélateur et retirez le plastique du pot. Attention : retirez le plastique avant de décongeler !
2. Laissez le pot décongeler pendant ± 4 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, saupoudrez la crème d'une fine couche de sucre.
3. Brûlez la couche de sucre à l'aide d'un chalumeau, afin que le sucre caramélise.

Ces produits sont disponibles en boîtes noires.



**Crème Brûlée Vanille Madagascar**  
110 g par pc. / 4 pc.  
Réf. 1710 \* -18°



**Crème Brûlée Framboise 100% fruit**  
110 g par pc. / 4 pc.  
Réf. 1712 \* -18°



**Crème Brûlée Mangue Passion 100% fruit**  
110 g par pc. / 4 pc.  
Réf. 1713 \* -18°



**Crème Brûlée Chocolat Callebaut**  
110 g par pc. / 4 pc.  
Réf. 1717 \* -18°



**Crème Brûlée Vegan sans sucres ajoutés**  
110 g par pc. / 4 pc.  
Réf. 1730 \* -18°



**Reutilisable**  
Utilisez ensuite les pots pour servir des chips ou un mini-dessert.



# Bordalou <sup>-18°</sup>



## CONSEIL DE PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 170 ° C.
2. Placez les tartelettes avec un espacement suffisant sur la plaque de cuisson.
3. Cuisez au four à 170 ° C, décongelé environ 40 minutes, congelé environ 50 minutes, en fonction du type de four.
4. Laissez le gâteau refroidir complètement afin de pouvoir le démouler facilement. Laissez refroidir à température ambiante.

Regardez nos vidéos sur YouTube.



Ces produits sont disponibles en boîtes noires.

# Cupcakes <sup>-18°</sup>

Les alléchants **Cupcakes** de Didess donnent de la couleur et du rayonnement à votre buffet ou sur l'étagère. Les Cupcakes restent en outre un festin pour vos jeunes invités.



Ces produits sont disponibles en boîtes noires.

## Conseil

Le temps de décongélation court rend les cupcakes rapides et faciles à utiliser.



**Cupcake Fruit Collection**  
± 45 g par pc. / 12 pc.  
Réf. 03000 \* -18°



**Cupcake Chocolate Collection**  
± 45 g par pc. / 12 pc.  
Réf. 03003 \* -18°

# Biscuits & Cakes <sup>-18°</sup>

Le **Bordalou** est un classique de la pâtisserie, fait avec du vrai beurre, des oeufs de poules élevées en liberté et des amandes en poudre. La base peut être remplie selon votre propre goût.

Si vous avez moins de temps, vous pouvez également choisir parmi les Bordalou au Riz, Poire, Fruits rouges ou Pomme.



**Bordalou Base**  
± 60 g per pc. / 8 Ø / 10 pc.  
Réf. 05291 \* -18°



**Bordalou Crumble aux Pommes**  
± 110 g per pc. / 8 Ø / 10 pc.  
Réf. 05351 \* -18°



**Bordalou Pomme**  
± 110 g per pc. / 8 Ø / 10 pc.  
Réf. 05221 \* -18°



**Bordalou Poire**  
± 110 g per pc. / 8 Ø / 10 pc.  
Réf. 05251 \* -18°



**Bordalou Fruits Rouges**  
± 100 g per pc. / 8 Ø / 10 pc.  
Réf. 05281 \* -18°



**Bordalou au Riz**  
± 80 g per pc. / 8 Ø / 10 pc.  
Réf. 0520 \* -18°



**Biscuit Nature**  
385 x 280 x 32 mm / 700 g  
Réf. 0001 \* -18°



**Biscuit Chocolat**  
385 x 280 x 32 mm / 700 g  
Réf. 0000 \* -18°



**Cake aux Pommes**  
385 x 280 x 32 mm / 2500 g  
Réf. 0422 \* 0-7°



**Gâteau aux Fruits et Amandes Poire Chocolat**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Réf. 0401 \* -18°



**Gâteau aux Fruits et Amandes Rhubarbe**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Réf. 0403 \* -18°



**Gâteau aux Fruits et Amandes Fruits Rouges**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Réf. 0404 \* -18°



**Gâteau aux Fruits et Amandes Crumble aux pommes**  
385 x 280 x 32 mm / 2300 g  
Réf. 0405 \* -18°



## Suggestion de service

Base Bordalou | Crème fouettée | Finition chocolat, nectarine ou fraises.



# Biscuits de luxe et Cake -18°

Les **biscuits de luxe et cakes** de Didess sont fabriqués de manière très professionnelle à partir des meilleurs ingrédients. Ils sont un vrai régal lors d'occasions festives ou en tant qu'**élément de votre high tea**.



**Mello Cakes Chocolat Blanc**  
± 22 g par pc. / 20 pc.  
Réf. 1085 \* -18°



**Mello Cakes Chocolat au lait**  
± 22 g par pc. / 20 pc.  
Réf. 1086 \* -18°



**Mello Cakes Chocolat Noir**  
± 22 g par pc. / 20 pc.  
Réf. 1087 \* -18°

Tout nouveau dans la gamme sont les **mello cakes** créés par Stephan Destrooper. Un biscuit au beurre croustillant fourré au praliné, garni de meringue italienne et terminé par une parfaite couche de chocolat. Quelle saveur choisissez-vous : noir, lait ou blanc ?

## Conseil :

Grâce au temps de décongélation court, les biscuits de luxe sont rapide et facile à utiliser.



Ces produits sont disponibles en **boîtes noires**.



**Biscuits Amande Meringue**  
550 g  
Réf. 1075 \* -18°



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



**Biscuit Vanille**  
530 g  
Réf. 1076 \* -18°



**Assortiment Friands**  
750 g  
Réf. 1207 \* -18°

# Quiche Chef's Style -18°

Avec l'aide du 'Quiche Chef's Style', vous créez votre propre quiche en 1-2-3.



## Quiche Chef's Style

± 140 g par pc. / 10 Ø / 6 pc.  
Réf. 0100 \* -18°



**1** Faites chauffer la pâte feuilletée sous la salamandre ou au four.



**2** Retirez la garniture de quiche congelée de l'anneau en bois et réchauffez-la au four à micro-ondes à 750 watts : ± 2 minutes congelée, ± 1 minute décongelée.



**3** Déposez la pâte feuilletée sur l'assiette, placez-y la garniture de la quiche, puis terminez avec la garniture maison de saison.

## Suggestion de service

Servez la même base avec à chaque fois une nouvelle garniture fraîche et saisonnière.

## Quelques suggestions savoureuses :

- Asperges fraîches et saumon fumé au printemps
- Légumes méditerranéens en été
- Champignons des bois en automne
- Chicons et lardons en hiver

Une boîte de pâtes feuilletées légères et croustillantes et d'onctueuses garnitures de quiche à base de crème, d'oeufs et d'emmental.



Ces produits sont disponibles en **boîtes noires**.

## Suggestion de service

Servez la comme déjeuner avec une salade fraîche.





# Quiches -18°

Les quiches de Didess sont cuites dans un anneau artisanal en bois qui est rempli à la main d'ingrédients frais de qualité d'une tranche de pâte brisée, de crème entière, d'œufs fermiers et d'ingrédients frais de qualité, comme tomates Sud'n Sol, lard Breydel et chèvre frais d'agriculteur Polle.



# Mini Quiches -18°

Les saveurs Méditerranée, Jambon Poireau Duvel et Ricotta Épinards sont désormais également disponibles avec un diamètre de 5 cm. Ces mini quiches sont idéales comme amuse bouche.



Ces produits sont disponibles en boîtes noires.



**Quiche Méditerranée**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0201 \* -18°



**Quiche Ricotta Epinards**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0204 \* -18°



**Quiche Jambon Poireau Duvel**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0200 \* -18°



**Quiche Saumon Ricotta**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0210 \* -18°



**Quiche Brie Lard Breydel**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 02131 \* -18°



**Quiche Fromage de Chèvre Miel Noisettes**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0215 \* -18°



**Mini Quiche Jambon Poireau Duvel**  
± 30 g par pc. / 5 Ø / 15 pc.  
Réf.1101 \* -18°



**Mini Quiche Ricotta Epinards**  
± 30 g par pc. / 5 Ø / 15 pc.  
Réf.1102 \* -18°



Ces produits sont disponibles en boîtes noires.



**Bleu d'Auvergne Poire Amande**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0216 \* -18°



**Quiche Lorraine**  
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.  
Réf. 0219 \* -18°



**Mini Quiche Méditerranée**  
± 30 g par pc. / 5 Ø / 15 pc.  
Réf.1100 \* -18°



## CONSEIL DE PRÉPARATION

Cuire les quiches au four à 180°C, 20 à 25 minutes si elles sont décongelées, 30 à 35 minutes si elles sont surgelées. Cuire les mini quiches au four à 180°C, ±10 minutes si elles sont décongelées, ± 15 minutes si elles ont surgelées.

Pour une préparation rapide, placez les quiches au micro-ondes, puis passez-les rapidement sous la salamandre.





Pour plus d'informations sur les produits,  
des photos et des vidéos inspirantes :

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

Vous pouvez également nous suivre sur  
**YouTube, Instagram et 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)

**Nous remercions tout particulièrement le photographe Frank Croes**  
pour ses magnifiques photos et la bonne coopération.

**Des applaudissements bien mérités à l'agence de communication Bullet Point**  
pour avoir traduit notre vision en un magnifique design.