

Didess[®]

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	Krupuk	14
Meringues	6	Tarte Tatin	16
Biscuits Gastronomiques	6	Bordalou.....	18
Collection Rétro	7	Biscuits et Cakes.....	19
Biscuits en sachet	8	Biscuits de luxe et Cake	20
Biscuits Croustillants	8	Cupcakes	21
Granola	9	Quiches.....	22
Grand Decor Collection	10	Mini quiches	23
Mini Gaufrettes	13		



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.
Ref. 07132



Cocos Croquant
650 g / ± 95 pc.
Ref. 0700



Crococ Chocolat
650 g / ± 95 pc.
Ref. 0721



Quattro
950 g / ± 135 pc.
Ref. 06120



Marbré
950 g / ± 125 pc.
Ref. 06160



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



Dentelles de Tuiles
700 g / ± 180 pc.
Ref. 1403



Rochers
1800 g / ± 135 pc.
Ref. 07101



Gallettes au Beurre
1200 g / ± 185 pc.
Ref. 1011



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



Rosas Framboise
750 g / ± 120 pc.
Ref. 0813



Pain Turc
800 g / ± 115 pc.
Ref. 0647



Cracao
950 g / ± 125 pc.
Ref. 06050



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



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



Amandines
950 g / ± 250 pc.
Ref. 0206



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



Sablé Chocolat
950 g / ± 105 pc.
Ref. 0632



Sablé Moka Noisette
950 g / ± 125 pc.
Ref. 0631



Palmiers
700 g / ± 142 pc.
Ref. 1008



Ces produits sont
disponibles en
petits seaux (S).



American Cookies
1350 g / ± 67 pc.
Ref. 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 Decor

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



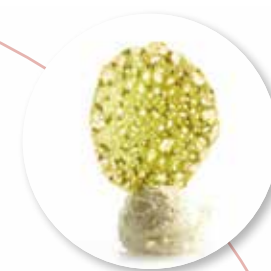
Crisp en Chocolat
40 pc.
Réf. 1601



Pétale Chocolat-Noisette
80 pc.
Réf. 1618



Trinité Citron-Chocoflakes
50 pc.
Réf. 16191



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

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.



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.
Ref. 1503



Krupuk Poivron Fumé
48 pc.
Ref. 1508



Krupuk Truffe
48 pc.
Ref. 1506



Krupuk Sépia
48 pc.
Ref. 1505



Krupuk Wasabi
48 pc.
Ref. 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.



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.

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.

Ces produits sont disponibles en boîtes transparentes.



Krupuk Safran
48 pc.
Ref. 1502



Krupuk Eau de Rose
48 pc.
Ref. 1500



Krupuk Chocolat
48 pc.
Ref. 1510

Suggestion de service

Glace à la vanille | Fruits rouges | Crèmeux Ruby Chocolat | Coulis de framboises | Krupuk Eau de Rose | Menthe | Yop!



Tarte Tatin^{-18°}



Suggestion de service

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.



Tarte Tatin Tomates cerises
± 120 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.
Ref. 18041 * -18°



Tarte Tatin Exotique
± 120 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.
Ref. 18021 * -18°



Tarte Tatin Pomme & Citron Vert
± 120 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.
Ref. 18011 * -18°



Tarte Tatin Oignons perlés & Thym
± 120 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.
Ref. 18031 * -18°

CONSEILS DE PRÉPARATION



1. Préchauffer le four à 180°C - 190°C.



2. Retirer l'anneau et le papier des Tarte Tatins congelés.



3. Placez la Tarte Tatin face vers le bas sur une plaque de cuisson et faites-la cuire pendant 18 minutes si elle est congelée, ou 13 minutes si elle est décongelée. L'utilisation d'une plaque de cuisson est essentielle pour obtenir une croûte de pâte feuilletée croustillante.



4. Retirer du four et garnir selon votre goût. Servir chaud.

Conseil : vous pouvez également réchauffer les tartes tatins dans le four à 180°C pendant ± 12 minutes si elles sont surgelées et ± 8 minutes si elles sont décongelées.



Suggestion de service

Tarte Tatin Pomme & Citron Vert | Dulce de leche | Glace à la banane | Crunchy Nut Hazelnut

Bordalou ^{-18°}



CONSEIL DE PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 170 ° C.
2. Placez les tartelettes avec un espacement suffisant sur la plaque de cuisson.
3. Cuissez 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.

Suggestion de service

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

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 NEW!
± 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°

Biscuits & Cakes ^{-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 NEW!
385 x 280 x 32 mm / 2300 g
Réf. 0405 * -18°

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°



Conseil

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

Cupcakes -18°

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.



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



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

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.



Ces produits sont disponibles en boîtes noires.

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.
Ref. 0201 * -18°



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



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



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



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



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



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



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



NEW!

Quiche Thon
± 140 g par pc. / 10 Ø / 8 pc.
Ref. 0221 * -18°



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



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



Mini Quiche Méditerranée
± 30 g par pc. / 5 Ø / 15 pc.
Ref.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

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

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.