

FOOD REVOLUTION[®]

by **Didess**

Festival
of
creativity

CULINARY
INNOVATORS
OF THE YEAR

CULINARY INNOVATORS

Gault & Millau

FR

Notre Vision

FESTIVAL DE CRÉATIVITÉ

Dans une société en constante évolution, la cuisine culinaire ne doit pas rester immobile. Food Revolution by Didess détecte les tendances, développe des concepts innovants et crée la [r]évolution dans le secteur. Notre approche est basée sur les principes suivants :

Le client est l'élément central.

- **Nous facilitons le travail du client.**
Nous y parvenons en inspirant les chefs et en leur fournissant les produits pour créer des délices culinaires commercialement viables.
- **Nous élaborons des concepts créatifs.**
Grâce à nos produits, vous pouvez facilement rendre votre plat ou votre boisson attrayant pour le poster sur Instagram.
- **La commodité est au cœur de notre gamme.**
Nos produits ne sont pas seulement facile à employer, ils sont également d'une qualité supérieure assurée. Vous obtenez également un meilleur aperçu de vos coûts, vous économisez sur les frais de personnel et vous pouvez travailler plus efficacement.
- **Nous sommes toujours à la recherche des dernières tendances alimentaires sur le marché.**
Notre offre est adaptée aux besoins en constante évolution du marché. Pensez végétalien, mocktails, moins de sucre, etc.

Nous participons activement à la durabilité dans le secteur culinaire.

- **Nous nous engageons à utiliser des emballages réutilisables.**
Nos boîtes sont idéales pour être réutilisées pour votre mise-en-place.
- **Nos produits sont fabriqués de manière durable.**
Par exemple, nous utilisons moins de sucre et réduisons les déchets tout au long de notre processus de production (si possible même à zéro).

Nous cibons différents publics avec notre offre.

- **'Barfood'**
Des petits plats rapides, plein de saveurs.
- **'Streetfood'**
Prêt à consommer, diversifié mais raffiné.
- **'Restofood'**
Des plats raffinés et de qualité que l'on déguste avec sérénité
- **Gastrofood**
Des plats gastronomiques de haute qualité, faits maison, de A à Z.

Rester immobile, c'est reculer.

Nous évitons de rester focalisés sur nous-même.
Au contraire, nous apportons une attention particulière aux différents acteurs créatifs du marché. Ces mêmes acteurs avec qui nous collaborons et qui représentent une source d'inspiration.

Culinary Innovator of the year

Lors d'un événement unique en 2016, Gault & Millau à remis les tout premiers Culinary Innovator Awards. Food Revolution a reçu le titre du Culinary Innovator Award.

CULINARY INNOVATORS OF THE YEAR

CULINARY INNOVATORS

Gault & Millau

Research & Development

PASSION + INSPIRATION = CRÉATIVITÉ

Notre passion pour les produits culinaires innovants est la source de notre créativité. Nous puisons notre inspiration de l'art, de la nature, de notre propre vie et de nos propres expériences, des voyages, un vide sur le marché, ... et parfois aussi par pure chance.

Nous nous inspirons également de nos collaborations avec des experts passionnés, tels que :

- Peter De Rycke [Migino]
- Piet Van Steenberghe [New Tex - VVC Products]
- Kamiel & Hendrik Buysse [blendbrothers]
- Senén González [La Cocina de Senén]
- Santi Ramon [Caviaroli]

Cela permet à Food Revolution by Didess de lancer des concepts innovants pour le monde culinaire.



BLACK LABEL

Black Label

Le "Black Label" indique qu'un produit a été développé et produit par Didess.

Blue Label

Nous rencontrons aussi beaucoup des **concepts merveilleux, des marques créatifs et des personnalités inspirantes** avec qui nous **collaborons**. Ces produits sélectionnés appartiennent au "Blue Label"

Contenu

Notre vision	2	Migino - 100% Natural Paste	13
Research & Development	3	La Cocina de Senén - Vegetable Sheets	14
Crunchy Nuts	4	La Cocina de Senén - Fruit Sheets	15
Tasty-Bites	5	Caviaroli Pearls	16
Cocktail-Foam	6	Caviaroli Sauces	17
Cocktail Foam sans alcool	7	Sugars	18
Dessert-Espuma	8	Gellings & Binders	19
Fruit-Espuma	9	Rice Crispies	20
Sauce-Espuma	10	Corn Pankos	21
Natural Sauces	11	Grains & Seeds	22
Migino - 100% Natural Oil	12	Creative Taste Terminal by Didess	23

Crunchy Nuts **NEW!**

Une nouvelle gamme d'éléments de décor innovants, développée en collaboration avec Migino, convient aussi bien à la cuisine salée que sucrée. Avec ces "Crunchy Nuts" le chef ajoute une touche originale à tous les plats. Tant sur le plan visuel que sur le plan gustatif.

Dans le cadre d'un processus de production artisanal et sans déchet, des textures 100% naturelles, uniques et croustillantes sont créées à base de noix de qualité grillées sur place.

La gamme se compose de 3 saveurs, chacune basée sur 1 ingrédient : amande, pistache et noisette. Ces décorations peuvent être parfaitement utilisées dans les recettes végétariennes, végétaliennes, ... et sans gluten.



Crunchy Nuts
Almond
Art. 6302 ▼ 70 g



Crunchy Nuts
Pistachio
Art. 6303 ▼ 125 g



Crunchy Nuts
Hazelnut
Art. 6301 ▼ 50 g

Conseil

Crunchy Nuts Almonds |
Carpaccio | Crunchy Quinoa |
Fines herbes |
Natural Sauce Basil |
Roquette

Comment travailler avec ... Crunchy Nuts ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Les formes spéciales rendent chaque plat unique : par exemple comme FingerFood, comme élément croustillant sur un plat ou comme élément d'attraction dans un dessert.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un emballage fermé. Le Crunchy Nuts Pistachio est sensible à la lumière, il est donc important de les garder dans l'obscurité et à l'abri de la lumière directe.

EMBALLAGE

Boîte noire refermable.

Tasty-Bites

Surprenez vos invités avec les formes créatives et les saveurs originales de nos "Tasty-Bites".

Servez-les comme Barfood, base pour amuse-bouche, ou comme décoration. Vous n'avez qu'à frire les "Tasty Bites" et les assaisonner avec le mélange d'épices inclus. Attrayantes à regarder et pleines de saveurs, ces présentations décoratives seront certainement partagées sur les réseaux sociaux et attireront, sans doute, de nouveaux clients dans votre bar ou restaurant !



Tasty-Bites
Octopus & Kimshi
Art. 5001 ▼ 215 pc.



Tasty-Bites
Seaweed & Nori
Art. 5003 ▼ 95 pc.



Tasty-Bites
Cep & Mushroomsalt
Art. 5004 ▼ 175 pc.



Tasty-Bites
Bonito & Takoyaki
Art. 6103 ▼ 105 pc.



Tasty-Bites
Kafir & Thai
Art. 6104 ▼ 190 pc.



Tasty-Bites
Miso & Za'atar
Art. 6105 ▼ 60 pc.

Conseil

Tasty-Bites Calamar et Kimshi |
Pâtes noires | Calamar |
Rice Crispies Tomatoe |
Natural Sauce Salsa Brava |
Tomate | Laitue |
Fines Herbes

Comment travailler avec ... Tasty Bites?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Faites frire pendant quelques secondes à 180°C jusqu'à ce que les Tasty-Bites aient une forme agréable. Assaisonnez immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds.



CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un emballage fermé. Après la friture, les Tasty-Bites se conservent encore 2 jours dans une boîte fermée.

EMBALLAGE

Boîte noire refermable.

BLACK LABEL

VEGAN

Cocktail-Foam

Quoi de mieux qu'une bière avec un "beau col" ou un cappuccino avec de la mousse de lait? Même sur les cocktails, une délicieuse couche de mousse donne une sensation de goût supplémentaire.

Nos Cocktail Foams conviennent à la finition et au parfumage de vos boissons, desserts et plats. Cocktail Foam extra-aérée basée sur des boissons connues telles que la sangria, le gin... et la vodka. Le "Pornstar Martini" et le "Bellini & Peach", mis au point en collaboration avec blendbrothers, sont les tout nouveaux Foams dans cette gamme.



Cocktail-Foam
Gin & Lime
Art. 5130 - 400 ml



Cocktail-Foam
Vodka & Elderflower
Art. 5131 - 400 ml



Cocktail-Foam
Sangria & Orange
Art. 5132 - 400 ml



Cocktail-Foam
Bellini & Peach
Art. 5133 - 400 ml

NEW!



Cocktail-Foam
Pornstar Martini
Art. 5134 - 400 ml

NEW!

Conseil

Cocktail Foam Bellini & Peach |
Prosecco | Pêche |
Crème glacée

Comment travailler avec ... Cocktail Foam ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Agitez énergiquement le siphon et dosez comme vous le souhaitez en tenant la bouteille à l'envers. Nettoyez la buse à l'eau chaude après chaque utilisation. Agitez vigoureusement



Cocktail-Foam se maintient pendant 5 à 15 minutes. La mousse se maintient encore plus longtemps:

- Dans un verre haut et étroit
- Sur des boissons pétillantes
- Dans un verre qui se rétrécit sur le dessus
- sur une base moins alcoolisée

BLACK LABEL

Cocktail Foam sans alcool

Avec ces 5 Cocktail Foams sans alcool, nous répondons aux tendances actuelles dans le secteur de l'hôtellerie : sans alcool, originalité, expérience, la commodité et le goût. Notre dernier Cocktail-Foam à la fraise et au basilic est un must à déguster!



Cocktail-Foam
Mint & Lime
Art. 5151 - 400 ml



Cocktail-Foam
Blackberry & Tarragon
Art. 5152 - 400 ml



Cocktail-Foam
Cocoa & Yuzu
Art. 5153 - 400 ml



Cocktail-Foam
Ginger & Lemongrass
Art. 5154 - 400 ml



Cocktail-Foam
Strawberry & Basil
Art. 5155 - 400 ml

NEW!



Conseil

Cocktail-Foam Ginger & Lemongrass |
Horse's Neck blendbrothers |
Gingembre | Bourbon | Citronelle |
Feuille de Kafir | Yuzu

Comment travailler avec ... Cocktail Foam ?

CONSERVATION

Après l'ouverture, vous pouvez conserver le siphon dans le réfrigérateur jusqu'à la date d'expiration sur le siphon à condition que la buse soit nettoyée soigneusement à l'eau chaude après chaque utilisation.

EMBALLAGE

Conditionnement dans des siphons recyclables et jetables.

PORTIONNEMENT

Contenu : 400 ml
Nombre de portions de Cocktail Foam exprimé en doseurs de 50 ml indiquées sur l'étiquette.

Dessert-Espuma **NEW!**

Jamais vu auparavant et complètement nouveau dans la gamme: desserts en siphon prêts à l'emploi ! Développé en coopération avec **blendbrothers**.

Pure indulgence : à servir pur, comme dessert ou comme partie d'une assiette de desserts.



Dessert-Espuma
Meringue Italienne
Art. 2520 - 400 ml



Dessert-Espuma
Sabayon
Art. 2521 - 400 ml



Dessert-Espuma
Salted Caramel
Art. 2522 - 400 ml



Dessert-Espuma
Tiramisu
Art. 2523 - 400 ml

Conseil

Dessert Espuma Tiramisu
| Crunchy Nuts Almond |
Boudoir [biscuit]



Comment travailler avec ... Dessert-Espuma ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Agitez vigoureusement le siphon et dosez comme vous le souhaitez en tenant la bouteille à l'envers. Nettoyez la buse à l'eau chaude après chaque utilisation.



CONSERVATION

Après l'ouverture, vous pouvez conserver le siphon dans le réfrigérateur jusqu'à la date d'expiration sur le siphon à condition que la buse soit nettoyée soigneusement à l'eau chaude après chaque utilisation.

EMBALLAGE

Emballé dans des siphons recyclables et jetables.

Fruit-Espuma

Trois espumas légers et sains à base de fruits frais.

Donnez une valeur ajoutée à vos plats avec ces Fruit Espumas. Basé sur une technologie spéciale, il est possible de servir un espuma très aéré fait de pur fruits directement du siphon.

Trois espumas aérés et sains, disponibles dans les saveurs suivantes : mangue, fruit de la passion et framboise.



Fruit-Espuma
Mango
Art. 2500 - 400 ml



Fruit-Espuma
Passion Fruit
Art. 2501 - 400 ml



Fruit-Espuma
Raspberry
Art. 2502 - 400 ml

Conseil

Fruit-Espuma Framboise |
Crème glacée à la vanille |
Dentelle de Tuile Framboise |
Perfect Dessert Salsa Framboise/
Thé d'Hibiscus | Cress |
Crumble Yaourt & framboise

Comment travailler avec ... Fruit-Espuma

CONSEIL DE PRÉPARATION

Agitez vigoureusement le siphon et dosez comme vous le souhaitez en tenant la bouteille à l'envers. Servir frais. Nettoyez la buse à l'eau chaude après chaque utilisation. Ces Fruit-Espumas sont l'alternative idéale à la crème fouettée sur une glace.

CONSERVATION

Après l'ouverture, vous pouvez conserver la boîte dans le réfrigérateur jusqu'à la date d'expiration sur le siphon, à condition que la buse soit nettoyée soigneusement à l'eau chaude après chaque utilisation.

EMBALLAGE

Conditionnement dans des siphons recyclables et jetables.



BLACK LABEL

Sauce-Espuma

Vous n'avez pas le temps ou le personnel pour préparer des sauces aérées ? Alors employez nos Sauce-Espumas.

Des sauces extra aérées en siphon ; en un rien de temps, vous servez des sauces délicieuses et aérées et vous ajoutez saveurs et finesse à vos plats..



Sauce-Espuma Choron
Art. 5103 - 400 ml



Sauce-Espuma Bearnaise
Art. 5106 - 400 ml



Sauce-Espuma Mousseline
Art. 5107 - 400 ml



Sauce-Espuma Mousseline BBQ
Art. 5108 - 400 ml

Comment travailler avec ... Sauce-Espuma

CONSEIL DE PRÉPARATION

Usage professionnel :

1. Faites chauffer les siphons au bain marie ou dans le Noon de 100% Chef à 50-60°C.
2. Agitez vigoureusement le siphon et dosez à votre goût en le maintenant à l'envers.

Petites quantités :

1. Agitez vigoureusement le siphon et dosez à votre goût en le maintenant à l'envers.
2. Faites chauffer la sauce pendant environ 8 secondes au micro-ondes à 900 W.
3. Mélangez délicatement et servez.

Attention : ne pas trop chauffer la sauce.

4. Dosez ces savoureuses sauces émulsionnées à l'aide d'une cuillère.



CONSERVATION

Après l'ouverture, vous pouvez conserver la boîte dans le réfrigérateur jusqu'à la date d'expiration sur le siphon, à condition que la buse soit nettoyée soigneusement à l'eau chaude après chaque utilisation.

EMBALLAGE

Conditionnement dans des siphons recyclables et jetables.

PORTIONNEMENT

Contenu : 400 ml
Un siphon contient 50 cuillères à soupe d'émulsion de sauce, assez pour finir 200 amuses à cuillères.

Conseil

Sauce-Espuma Choron |
Filet de poulet grillé | Tomberry |
Basilic

BLACK LABEL



Natural Sauces **NEW!**

En tant que végétalien, vous n'avez pas besoin de vous priver de quoi que ce soit ! Notre gamme de sauces développée en collaboration avec New Tex sont à base de plantes. Elle peuvent également être servies aux non-végétaliens avec de la viande ou du poisson.

Notre gamme de "Natural Sauces" est disponible en plusieurs saveurs populaires, dont la mayonnaise végétalienne (Viyonnaise), cocktail, basilic, salsa brava, ras el hanout, aji amarillo et wasabi. Les recettes contiennent moins d'huile, pas de sucres ajoutés et sont entièrement exempts d'additifs.



Natural Sauce Viyonnaise
Art. 6210 - 900 g



Natural Sauce Cocktail
Art. 6211 - 900 g



Natural Sauce Basil
Art. 6212 - 900 g



Natural Sauce Ras El Hanout
Art. 6213 - 900 g



Natural Sauce Wasabi
Art. 6214 - 900 g



Natural Sauce Salsa Brava
Art. 6215 - 900 g



Natural Sauce Aji Amarillo
Art. 6216 - 900 g



Natural Sauce Sweet Viyonnaise
Art. 6217 - 900 g

Conseil

Natural Sauce Basil |
Salsa de tomates |
Rice Crispies Tomato |
Crunchy Nuts Almonds |
Jambon séché |
Caviarolidrop |
Anchois



Comment travailler avec ... Natural Sauces

CONSEIL DE PRÉPARATION

Utilisez ces sauces à la fois avec vos plats végétariens, végétaliens, en accompagnement avec de la viande ou du poisson ou comme dip.

CONSERVATION

Après ouverture, conserver dans un endroit frais. Peut être conservé pendant 1 mois après ouverture.

EMBALLAGE

Emballage refermable.

Migino **NEW!**

Migino est une petite entreprise familiale qui produit des produits alimentaire de haute qualité, naturels et purs, à base de noix et de graines. Les huiles et pâtes de Migino sont riches en saveurs, à base des matières premières soigneusement sélectionnées et parfaitement torréfiées. Le processus de production unique et artisanal crée des produits 100% naturels avec une saveur et un arôme délicieux.

100% Natural Oil From Home-roasted Nuts



100% Natural Oil
Roasted Hazelnut
Art. 6401 - 250 ml / Art. 6421 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Walnut
Art. 6402 - 250 ml / Art. 6422 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Almond
Art. 6403 - 250 ml / Art. 6423 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Pistachio
Art. 6404 - 250 ml / Art. 6424 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Pecan
Art. 6405 - 250 ml / Art. 6425 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Pumpkin Seed
Art. 6406 - 250 ml / Art. 6426 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Sesame
Art. 6407 - 250 ml / Art. 6427 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Sunflower
Art. 6408 - 250 ml / Art. 6428 - 750 ml



100% Natural Oil
Roasted Peanut
Art. 6409 - 250 ml / Art. 6429 - 750 ml

Conseil

Salade | Figues au four |
Noix | Topinambour marinées |
Tomates | Grenade |
Crunchy Nuts Pistachio |
Huile de noix torréfié

100% Natural Paste From Home-roasted Nuts



100% Natural Paste
Roasted Hazelnut
Art. 6450 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Walnut
Art. 6451 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Almond
Art. 6452 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Pistachio
Art. 6453 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Pecan
Art. 6454 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Cashew
Art. 6455 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Macadamia
Art. 6456 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Sesame
Art. 6457 - 350 g

Comment travailler avec ... 100% Natural Paste

CONSEIL DE PRÉPARATION

Utilisez ces pâtes comme assaisonnement dans les plats salés et sucrés ou comme liant pour les sauces, vinaigrettes,... Ces pâtes sont riches en protéines végétales, un élément parfait des plats végétariens et végétalien.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec entre 2 et 25°C. Bien fermer après l'ouverture. Bien remuer les pâtes avant emploi.



100% Natural Paste
Roasted Pumpkin Seed
Art. 6458 - 350 g



100% Natural Paste
Roasted Peanut
Art. 6459 - 350 g

Comment travailler avec ... 100% Natural Oil ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Utilisez ces huiles pour donner une dimension supplémentaire de saveurs à toutes vos créations culinaires chaudes et froides. Ne conviennent pas pour la cuisson, mais peuvent être utilisées en cuisson sous vide. Également très agréable pour la finition des desserts et des cocktails.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec entre 2 et 25°C. Bien fermer après l'ouverture.

Conseil

Asperges | Oeuf | Crevettes |
Pistachio paste | Persil |
Ciboulette

La Cocina de Senen

La Cocina de Senén a été fondée en 2011 avec un seul objectif ; commercialiser au grand public les produits les plus célèbres du restaurant "Sagartoki", dirigé par le chef Senén González. Ainsi, récompensé par le prix du meilleur bar à tapas d'Espagne, ce restaurant a également gagné de nombreux prix grâce aux produits originaux des tapas. Convaincu de la qualité supérieure de ses produits, un partenariat avec Food Revolution a été créé.



Vegetable Sheets

Les Vegetable Sheets de La Cocina de Senén sont fabriquées à partir de légumes frais. Un produit original qui offre une créativité illimitée. Les feuilles sont sans gluten.

En frittant les feuilles, vous pouvez créer des textures originales et croustillantes. Vous pouvez également les cuire à la vapeur ou les utiliser comme base pour des pâtes farcies, des lasagnes ou des sushis méditerranéens.



Vegetable Sheets
Carrot
Art. 60010 - 10 pc.



Vegetable Sheets
Spinach
Art. 60020 - 10 pc.



Vegetable Sheets
Potato
Art. 60030 - 10 pc.



Vegetable Sheets
Beetroot
Art. 60040 - 10 pc.

Conseil

Pour des délicieuses chips de légumes assaisonnement après friture



Vegetable Sheets
Pepper
Art. 60050 - 10 pc.

Comment travailler avec ... Vegetable Sheets ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Les feuilles de légumes peuvent être utilisées de différentes manières :

Sushi : prêt à l'emploi, il suffit de retirer le papier. Humidifiez-les si nécessaire pour qu'elles adhèrent mieux.

Dans la friteuse : coupez la feuille de légumes dans la taille désirée. Formez-la ou coupez-la avec une machine à pâtes. De cette façon, vous pourrez créer des spaghetti, tagliatelle, ... Ensuite faites frire pendant quelques secondes à 170°C.

En tant que ravioli : placez la viande et les légumes sur le côté brillant de la feuille de légumes. Couvrir avec une autre feuille et coller les deux feuilles ensemble avec quelques gouttes d'eau. Faire cuire à la vapeur pendant 90 secondes à 90°C, avec une humidité de 100%.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante. Après ouverture, vous pouvez conserver les feuilles à température ambiante jusqu'à la date de péremption, à condition de bien refermer le sac après chaque utilisation.

EMBALLAGE

Enveloppe refermable.



Fruit Sheets **NEW!**

En plus des traditionnelles vegetable sheets de La Cocina de Senen, des fruit sheets existent également ! Ces toutes nouvelles feuilles sont fabriquées à partir de fruits de saison et sont très innovantes et originales.

Les "fruit sheets" peuvent faire passer n'importe quel plat au niveau supérieur. Vous pouvez les couper, les plier, les faire frire, cuire, rouler, utiliser comme cup, comme base pour un plat et comme décoration.



Fruit Sheets
Strawberry & Raspberry
Art. 6010 - 10 pc.



Fruit Sheets
Lemon
Art. 6011 - 10 pc.



Fruit Sheets
Orange
Art. 6012 - 10 pc.



Fruit Sheets
Pineapple
Art. 6013 - 10 pc.

Comment travailler avec ... Fruit Sheets ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Coupez-les dans la forme désirée et faites-les frire pendant quelques secondes à 170°C. Lorsque la feuille de fruits est chaude, elle peut être pliée dans la forme souhaitée. La feuille de fruits durcit après refroidissement.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante. Après ouverture, vous pouvez conserver les feuilles à température ambiante jusqu'à la date de péremption, à condition de bien refermer le sac après chaque utilisation.

EMBALLAGE

Enveloppe refermable.

Conseil

Fruit Sheets Fraise & Framboise | Crumble Framboise Yoghourt | Fraises et framboises | Perfect Dessert Salsa Framboise/Thé à l'hibiscus | Maxi Quenelle Fruit rouge | Cress

Caviaroli

Caviaroli est une entreprise familiale espagnole qui a su combiner les capacités technologiques de ses entrepreneurs pour fabriquer des produits de haute valeur gastronomique. Son engagement en matière d'innovation et de qualité se traduit par de très belles perles d'huile, fabriquées à partir d'huiles de la plus haute qualité.

CAVIAROLI
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

BLUE LABEL

Caviaroli Pearls

Les caviaroli sont des perles d'huiles de haute qualité dont la texture est semblable à celle du caviar. Ajoutez du goût en terminant vos plats froids et chauds par quelques perles de Caviaroli. Les perles sont également très décoratives et rendront vos plats très attrayants.



Caviaroli
Arbecuina
Art. 0100 - 200 g



Caviaroli
Basil
Art. 0101 - 50 g



Caviaroli
Rosemary
Art. 0102 - 50 g



Caviaroli
Chili
Art. 0103 - 50 g



Caviaroli
Sesame
Art. 0104 - 50 g



Caviaroli
Hazelnut
Art. 0105 - 50 g



Caviaroli
Arbecuina
Art. 0106 - 50 g



Caviaroli
Wasabi
Art. 0107 - 50 g



Caviaroli
Drops spheric Olives
Art. 0109 - 215 g



Caviaroli
Truffle
Art. 0110 - 50 g



Caviaroli
Honey
Art. 0111 - 50 g



Caviaroli
Vinegar Modena
Art. 0120 - 50 g

NEW!

Caviaroli Sauces **NEW!**

L'olive est un des ingrédients le plus utilisé dans la cuisine méditerranéenne. Avec ces sauces, Caviaroli veut mettre en valeur ce fruit polyvalent.

Ces sauces d'olive (à base d'olive Gordal) ; naturelles ou enrichies avec Chipotle ou Piparra (piments verts) mettent un produit pur mais complexe comme l'olive verte marinée au centre de votre cuisine. Ces sauces s'utilisent parfaitement pour finir les plats et les amuse-bouches ou pour donner du punch aux sauces. Elles peuvent également être utilisées pur comme une vinaigrette ou un dip.



Conseil

Oliva Verde Líquida Nature | Anchois | Caviaroli Arbecuina | Tasty-Bites Bonito & Takoyaki



Oliva Verde Líquida
Nature
Art. 0130



Oliva Verde Líquida
Piparra
Art. 0131



Oliva Verde Líquida
Chipotle
Art. 0132



Comment travailler avec ... Caviaroli Pearls ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Utiliser comme garniture pour les plats froids et plats chauds.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit sec entre 6 et 25°C. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et utiliser dans les 4 semaines. Les perles d'huile sont résistantes à des températures jusqu'à 60°C.

EMBALLAGE

Pots en verre.

Comment travailler avec ... Caviaroli Sauces ?

CONSERVATION

Conserver à température ambiante, au sec et fermé. Après ouverture, conserver fermé et au réfrigérateur et à utiliser dans les 4 semaines.

CONSEIL DE PRÉPARATION

Prêt à l'emploi.

BLUE LABEL

New Tex by Didess **NEW!**

Une passion pour l'alimentation et plusieurs années d'expérience dans différents secteurs d'activité de l'industrie alimentaire a permis de réunir les 3 créatifs derrière les produits VVC.

Après des années de conseil, de recherche de produits, de mélanges de qualité, de développements à la fois en interne et pour chefs divers, ils étaient prêts à lancer leur premiers produits sous le nom New Tex.

Ces produits ont également attiré l'attention de Didess et ils ont rapidement commencé à travailler ensemble. La demande d'innovation et d'expansion des produits a immédiatement résulté dans la coopération de VVC Products et Didess.

new tex by Didess

BLUE LABEL

Conseil

Tomate | Spongecake Basilic [Polydextrose] | Anneau de Burrata [Agar+] | Rice Crispies Tomato

Sugars

Palatinose, Dextrose, Isomalt et polydextrose sont des substituts de sucre qui sont moins sucrés que le sucre cristallisé et peuvent être utilisés dans divers applications telles que les décoration salées et sucrées, sorbets, pains, boissons, sucreries ...

En plus, nous avons également développé "Sweetess". Avec notre substitut de sucre, vous remplacez le sucre dans une rapport de 1 à 1. Sweetess est faible en calories et également riche en fibres, parfaitement adapté aux diabétiques. Sweetess est caramélisable.

Conseil

Taco [Isomalt] | Sfera de Chocolat blanc et yaourt [Agar+, Inuline Blend] | Crèmeux de Fruit de la Passion [Creamy Gel] | Brosses au chocolat blanc | Crumble aux amandes | Cress



Sugars
Palatinose
Art. 6501 - 2 kg



Sugars
Isomalt
Art. 6502 - 2 kg



Sugars
Polydextrose
Art. 6503 - 2 kg



Sugars
Dextrose
Art. 6505 - 2 kg



Sugars
Sweetess
Art. 6504 - 700 g



Gellings & Binders

En outre, la gamme de produits de New Tex comprend une large gamme de gélifiants et de liants ayant des objectifs différents. Y compris les poudres de gélatine, les mélanges d'amidon et de fibres, les substituts de protéines,... aussi bien d'origine animale que végétale.



Gellings & Binders
Creamy Gel
Art. 6511 - 400 g



Gellings & Binders
Agar+
Art. 6512 - 400 g



Gellings & Binders
Emulbinder
Art. 6513 - 400 g



Gellings & Binders
Gelatin Powder
Art. 6514 - 500 g



Gellings & Binders
Albumine High Whip
Art. 6515 - 300 g



Gellings & Binders
Natural Emulsifier
Art. 6516 - 250 g



Gellings & Binders
Natural Gelatin Powder
Art. 6517 - 200 g



Gellings & Binders
Natural Whip
Art. 6518 - 250 g



Gellings & Binders
Inulines Blend
Art. 6519 - 500 g





**new
tex**
by Didess®

**BLUE
LABEL**



**BLUE
LABEL**



Conseil

Saumon fumé à froid |
Rice Crispies Wasabi |
Coquille de jus de citron vert
[Gelatin Powder] |
Natural Sauce Wasabi

Rice Crispies

Ces boules de riz aérées et gonflées ajoutent de la saveur et une agréable bouchée croustillante à tous les plats.

Le riz soufflé est disponible pur ou assaisonné, avec des saveurs sucrées et salées, telles que agrumes, framboise, caramel salé, wasabi, tomate et dashi.

Avec ces saveurs variées, nous faisons appel à toutes les cuisines. Servir comme crumble, décoration ou comme chapelure. Ces boules de riz peuvent également être parfaitement frites, en conservant leur couleur et leur saveur.

Nos "Rice Crispies" sont également sans gluten.



Rice Crispies
Pure
Art. 6530 - 310 g



Rice Crispies
Citrus
Art. 6531 - 360 g



Rice Crispies
Raspberry
Art. 6532 - 360 g



Rice Crispies
Salted Caramel
Art. 6533 - 360 g



Rice Crispies
Wasabi
Art. 6541 - 360 g



Rice Crispies
Tomato
Art. 6542 - 360 g



Rice Crispies
Dashi
Art. 6543 - 360 g

Conseil

Aubergine avec laquage soja
et dashi [emulbinder] |
Rice Crispies Dashi |
Rice Crispies Citrus | Crunchy Lentils
| Crunchy Buckwheat



Corn Pankos

Le Panko est connu pour sa chapelure japonaise et est fabriqué à base de pain.

La particularité de ces pankos est qu'ils sont fabriqués à partir de farine de maïs. L'avantage est qu'ils sont plus croustillants et plus aérées que les pankos japonais à base de blé.

Le panko de maïs est disponible en saveur pure et également enrobé des saveurs populaires comme herbes vertes, curry, kimchi et soja.

Conseil

Crevette Nobashi |
Corn Panko Curry |
Natural Sauce Ras El Hanout



Corn Panko
Green Herbs
Art. 6551 - 350 g



Corn Panko
Curry
Art. 6552 - 350 g



Corn Panko
Kimchi
Art. 6553 - 350 g



Corn Panko
Pure
Art. 6555 - 310 g



Corn Panko
Soy
Art. 6554 - 350 g

**Comment travailler avec ...
Rice Crispies ?**

CONSEIL DE PRÉPARATION

Servir comme crumble, décoration ou chapelure.
Ces Rice Crispies sont également parfaits pour la friture.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un récipient fermé.

EMBALLAGE

Pot refermable.

**Comment travailler avec ...
Corn Panko ?**

CONSEIL DE PRÉPARATION

Les pankos conviennent pour la panure du poisson, de la viande et des snacks, conservant leur couleur après la friture ou la cuisson au four. Peut également être utilisé comme crumble ou comme garniture.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un récipient fermé.

EMBALLAGE

Pot refermable.



Grains & Seeds

Le sarrasin grillé, le quinoa, les lentilles et le boulgour sont de délicieuses céréales et graines qui appartiennent à cette gamme.

Ils sont grillés d'une manière unique, ce qui leur donne une texture croustillante magnifique. Aucune huile ou graisse n'est utilisée au cours de la production, de sorte que la saveur grillée délicieuse et pure est conservée, sans devenir rance. La touche de sel donne une dimension supplémentaire de saveur aux grains et graines. Les céréales et les graines sont extrêmement saines et conviennent parfaitement comme garniture et assaisonnement pour chaque type de plat.



Grains & Seeds
Crunchy Buckwheat
Art. 6560 - 550 g



Grains & Seeds
Crunchy Bulgur
Art. 6561 - 450 g



Grains & Seeds
Crunchy Lentils
Art. 6562 - 500 g



Grains & Seeds
Crunchy Quinoa
Art. 6563 - 350 g

Comment travailler avec ... Grains & Seeds ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Ces céréales et graines peuvent être utilisées dans les plats salés et sucrés, ainsi que dans les préparations chaudes et froides. Également très agréable pour finir les cocktails.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un récipient fermé.

EMBALLAGE

Pot refermable.

Conseil

Crunchy Buckwheat |
Crunchy Nuts Almonds |
Edamame

BLUE
LABEL

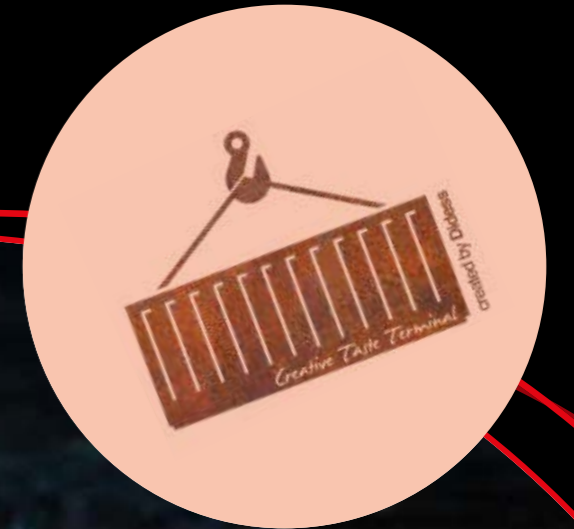
**new
tex** by Didess®

Creative Taste Terminal

Dans le "Creative Taste Terminal by Didess", vous assisterez à une démonstration spectaculaire, donné par Luc Van den Bergh ou Dirk Peeters.

Laissez-vous surprendre par des plats présentés de manière originale dans un lieu unique avec une vue sur la ville culinaire d'Anvers et sur l'Escaut. Avec une touche d'humour, c'est une expérience culinaire à ne pas manquer !

INTÉRESSÉ





Pour plus d'informations sur les produits,
vous pouvez trouver des photos et des vidéos
inspirantes via :

www.rdfoodrevolution.com

Vous pouvez également nous suivre sur
**YouTube, Instagram
et Facebook.**

