

# FOOD REVOLUTION<sup>®</sup>

by **Didess**

## Festival der Kreativität

CULINARY  
INNOVATORS  
OF THE YEAR

CULINARY INNOVATORS

**Gault & Millau**

# Unsere Vision

## FESTIVAL DER KREATIVITÄT!

In einer sich ständig verändernden Gesellschaft darf die kulinarische Welt nicht stillstehen. Food Revolution by Didess spürt Trends auf, entwickelt innovative Konzepte und sorgt für [R]Evolution in der Branche. Unser Ansatz basiert auf den folgenden Grundsätzen:

### Der Kunde steht im Mittelpunkt

- **Wir machen es dem Kunden leicht.**  
Indem wir den Koch inspirieren und ihm die notwendigen Produkte zur Verfügung stellen, um kommerziell verwertbare kulinarische Köstlichkeiten zu erzielen.
- **Wir entwickeln kreative Konzepte.**  
Auch das Auge möchte etwas. Deshalb sorgen wir dafür, dass Sie Ihr Gericht oder Getränk auf einfache Weise komplett Instagram-würdig machen können.
- **Convenience ist das Herzstück unseres Sortiments.**  
Unsere Produkte sind nicht nur benutzerfreundlich, sie sind auch von gleichbleibend hoher Qualität. Außerdem erhalten Sie mehr Einblick in Ihre Preiskostenkalkulation, Sie sparen Personalkosten und arbeiten effizienter.
- **Wir sind immer auf der Suche nach den neuesten Foodtrends.**  
Unser Angebot wird an die sich ständig verändernden Bedürfnisse des Marktes angepasst. Denken Sie an vegane Produkte, Mocktails, weniger Zucker, usw.

### Wir arbeiten aktiv an der Nachhaltigkeit der kulinarischen Branche

- **Wir setzen uns für wiederverwendbare Verpackungen ein.**  
Unsere Boxen sind ideal zur Wiederverwendung für Ihr 'mise en place'.
- **Unsere Produkte werden nachhaltig hergestellt.**  
Wir verwenden zum Beispiel weniger Zucker und reduzieren den Abfall im gesamten Produktionsprozess (wenn möglich auf null)

### Wir richten uns mit unserem Angebot an unterschiedliche Zielgruppen

- **Barfood**  
Kleine, schnelle Gerichte, voller Geschmack.
- **Streetfood**  
Ready to eat, vielfältig und raffiniert zugleich.
- **Restofood**  
Raffinierte, hochwertige Gerichte, die Sie in Ruhe genießen.
- **Gastrofood**  
Gastronomische, hochwertige Gerichte, von A bis Z vom Chefkoch selbst zubereitet.

### Stillstand ist Rückschritt

Andere kreative Entwickler sind eine ständige Quelle der Inspiration. Wir dürfen nicht zu Nabelschauern werden; im Gegenteil. Wir lassen uns ständig von kreativen Entwicklern inspirieren, mit denen wir auf struktureller Basis zusammenarbeiten.

**Culinary Innovator of the year**

Während eines einzigartigen Events im Jahr 2016 wurden die allerersten Culinary Innovator Awards von Gault&Millau verliehen. Food Revolution wurde zum Culinary Innovator des Jahres ausgezeichnet.

**CULINARY INNOVATORS OF THE YEAR**  
Gault & Millau

# Research & Development

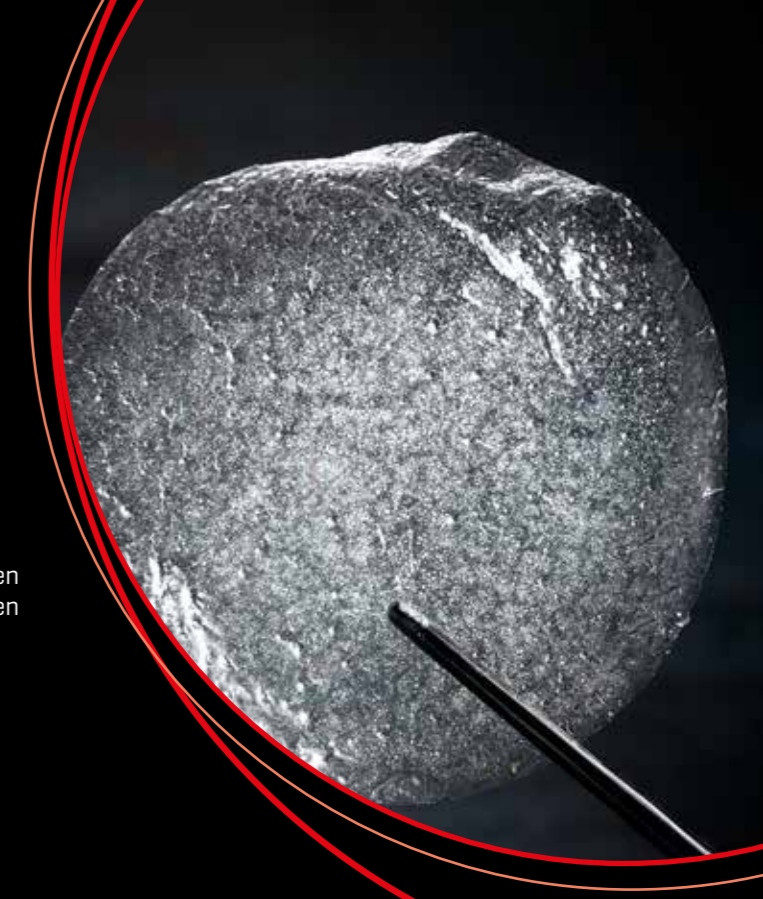
## PASSION + INSPIRATION = KREATIVITÄT

Unsere Passion für innovative kulinarische Produkte ist die Quelle unserer Kreativität. Um diese Produkte zu entwickeln, gibt es keine feste Arbeitsmethode. Wir lassen uns ständig inspirieren, was aus vielen Quellen kommen kann: aus der Kunst, der Natur, unseren eigenen Erfahrungen, Reisen, einer Marktlücke, ... Und manchmal auch einfach nur durch den Zufall.

Eine weitere Impulsgeber sind unsere Kooperationen mit leidenschaftlichen Food Experts, wie z.B.:

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

Dies ermöglicht Food Revolution by Didess, ständig neue Konzepte für die kulinarische Welt zu entwickeln.



# Inhalt

Unsere 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 alkoholfrei .....	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 **NEU!**

Eine neue Reihe innovativer Dekorelemente, die in Zusammenarbeit mit Migino entwickelt wurde, eignet sich sowohl für die herzhaft als auch für die süße Küche. Mit diesen Crunchy Nuts kann der Chefkoch jedem Gericht eine originelle Note verleihen. Sowohl visuell als auch geschmacklich.

Im Rahmen eines abfallfreien und handwerklichen Produktionsprozesses haben wir 100% natürliche, einzigartige und knusprige Strukturen mit hochwertigen, selbst gerösteten Nüssen geschaffen.

Das Sortiment besteht aus 3 Geschmacksrichtungen, die jeweils auf einer Zutat basieren: Mandel, Pistazie und Haselnuss. Diese Dekorationen können perfekt in der vegetarischen, veganen und glutenfreien Küche verwendet werden.



**Crunchy Nuts**  
Almond  
Art. 6302 70 g



**Crunchy Nuts**  
Pistachio  
Art. 6303 125 g



**Crunchy Nuts**  
Hazelnut  
Art. 6301 50 g

### Serviervorschlag

Blumenkohl | Bechamel auf Basis von natürlicher Paste aus gerösteten Mandeln und Brühe | Corn Panko Curry | Crunchy Nut Almond

### Arbeiten mit ... Crunchy Nuts?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Die besonderen Formen machen jedes Gericht einzigartig; zum Beispiel als Basis für Fingerfood, als knuspriges Element auf einem Teller oder als Blickfang bei einem Dessert.

#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Bei Raumtemperatur in einer geschlossenen Verpackung aufbewahren. Die Crunchy Nuts Pistazie ist lichtempfindlich, daher ist es wichtig, sie im Dunkeln zu lagern und vor direktem Licht zu schützen.

#### VERPACKUNG

Schwarze wiederverschließbare Schachtel.

## Tasty-Bites

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kreativen Formen und originellen Geschmacksrichtungen unserer Tasty-Bites.

Servieren Sie sie als Bar-Snack, als Basis für einen Aperitif oder als Dekoration. Sie müssen sie nur frittieren und mit der beiliegenden Gewürzmischung würzen. Angenehm für das Auge und voller Genuss für den Mund. Diese Hingucker werden sicherlich in den sozialen Medien geteilt und locken zweifellos neue Gäste in Ihre Bar oder Ihr Restaurant.



**Tasty-Bites**  
Octopus & Kimshi  
Art. 5001 215 st.



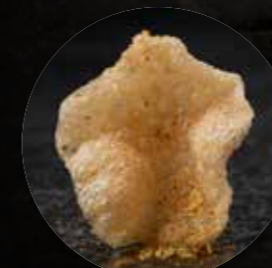
**Tasty-Bites**  
Seaweed & Nori  
Art. 5003 95 st.



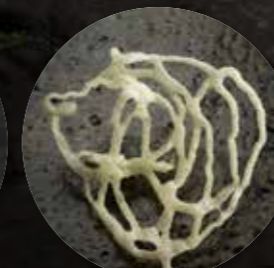
**Tasty-Bites**  
Cep & Mushroomsalt  
Art. 5004 175 st.



**Tasty-Bites**  
Bonito & Takoyaki  
Art. 6103 105 st.



**Tasty-Bites**  
Kafir & Thai  
Art. 6104 190 st.



**Tasty-Bites**  
Miso & Za'atar  
Art. 6105 60 st.

### Serviervorschlag

Thunfisch Tataki | Mais Panko Soja | Natural Sauce Wasabi | Tasty Bites Bonito & Takoyaki | Sojasauce Lakage

### Arbeiten mit ... Tasty-Bites?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Ein paar Sekunden bei 180°C frittieren, bis die Tasty-Bites schön gefärbt sind. Sofort nachwürzen, solange die Bites noch warm sind.



#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Bei Raumtemperatur in einer geschlossenen Verpackung aufbewahren. Nach dem Frittieren können die Tasty-Bites 2 Tage lang in einer geschlossenen Verpackung aufbewahrt werden.

#### VERPACKUNG

Schwarze wiederverschließbare Schachtel.

BLACK LABEL

VEGAN

## Cocktail-Foam

Was gibt es Schöneres als ein erfrischendes Bier mit einer köstlichen Schaumkrone oder einen Cappuccino mit aufgeschlagenem Milchschaum? Auch auf Cocktails sorgt eine köstliche Schaumschicht für ein zusätzliches Geschmackserlebnis.

Unsere Cocktail-Foams eignen sich zum Veredeln und Parfümieren Ihrer Getränke, Desserts und Gerichte. Besonders luftige Cocktailschäume auf der Grundlage bekannter Getränke wie Sangria, Gin und Wodka. Der "Pornstar Martini" und "Bellini & Peach", die zusammen mit blendbrothers entwickelt wurden, sind völlig neu in dieses Sortiment.



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

NEU!



Cocktail-Foam  
Pornstar Martini  
Art. 5134 - 400 ml

NEU!

### Arbeiten mit ... Cocktail-Foam?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Die Sprühflasche kräftig schütteln und nach Bedarf dosieren, dabei die Flasche vollständig auf den Kopf stellen. Reinigen Sie die Düse nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser



Cocktailschaum bleibt 5 - 15 Minuten. Der Schaum bleibt noch länger erhalten:

- in einem hohen und schmalen Glas
- wenn der Alkoholgehalt abnimmt
- in einem sich nach oben hin verjüngenden Glas

#### Serviervorschlag

COSMOPOLITAN: Wodka | Cointreau | Limettensaft | Preiselbeersaft | Zuckerwasser | Eiswürfel | Limettenscheibe | Cocktail-Foam Vodka & Elderflower



BLACK LABEL

## Cocktail-Foam Alkoholfrei

Mit diesen 5 alkoholfreien Cocktail-Foams reagieren wir auf die aktuellen Trends im Gastgewerbe: Alkoholfreiheit, Originalität, Erlebnis, Bequemlichkeit und Geschmack. Unsere neuesten Cocktailschäume mit Erdbeere und Basilikum sollten Sie unbedingt probieren und genießen!



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

NEU!



#### Serviervorschlag

MOSKAU MULE: Wodka | Limettensaft | Ingwerbier | Ingwer | Minze | Geschichtetes Eis | Limettenscheibe | Cocktail-Foam Ginger & Lemongrass

### Arbeiten mit ... Cocktail-Foam?

#### HALBARKEITSDAUER

Nach dem Öffnen kann der Siphon bis zum Verfallsdatum auf dem Siphon im Kühlschrank aufbewahrt werden, vorausgesetzt, die Düse wird nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser gereinigt.

#### VERPACKUNG

verpackt in wiederverwertbaren und Einweg-Siphons.

#### PORTIONIERUNG

Inhalt: 400 ml  
Anzahl der Portionen von Cocktail-Foam, ausgedrückt in Bar-Einheiten von 50 ml, die auf dem Etikett angegeben sind.

## Dessert-Espuma **NEU!**

Nie zuvor gesehen und völlig neu in unserm Sortiment : fertige Desserts aus dem Siphon. Entwickelt in Zusammenarbeit mit Blendbrothers.

Hochwertiger Genuss : allein als Dessert oder als Teil einer Dessertplatte servieren.



**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

### Arbeiten mit ... Dessert-Espuma?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Die Sprühflasche kräftig schütteln und nach Bedarf dosieren, dabei die Flasche auf den Kopf stellen. Kalt servieren. Reinigen Sie die Düse nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser.



#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Nach dem Öffnen kann der Kanister bis zu dem auf dem Siphon angegebenen Verfallsdatum im Kühlschrank aufbewahrt werden, vorausgesetzt, die Düse wird nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser gereinigt.

#### VERPACKUNG

verpackt in wiederverwertbaren und Einweg-Siphons.

### Serviervorschlag

Erhitzen Sie den Siphon Dessert-Espuma Sabayon im Wasserbad auf 50-60°C. Den Siphon kräftig schütteln und nach Belieben dosieren, dabei die Flasche auf den Kopf stellen.



Drei leichte und gesunde Espumas auf der Basis von frischem Obst.

Heben Sie Ihre Gerichte mit diesen frischen Fruit-Espuma's auf ein höheres Niveau. Mit Hilfe einer speziellen Technologie ist es möglich, einen sehr luftigen Espuma aus reinen Früchten direkt aus dem Siphon zu servieren.

Drei luftige und gesunde Espumas, erhältlich in den folgenden Geschmacksrichtungen: Mango, Passionsfrucht und Himbeere



**Fruit-Espuma**  
Mango  
Art. 2500 - 400 ml



**Fruit-Espuma**  
Passion Fruit  
Art. 2501 - 400 ml



**Fruit-Espuma**  
Raspberry  
Art. 2502 - 400 ml

### Serviervorschlag

Vanilleeis | Fruit-Espuma Mango |  
Passionsfrucht-Coulis | Dekorette  
Kokosnuss | Orange | Kresse

### Arbeiten mit ... Fruit-Espuma?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Die Sprühflasche kräftig schütteln und nach Bedarf dosieren, dabei die Flasche auf den Kopf stellen. Kalt servieren. Reinigen Sie die Düse nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser. Diese Fruit-Espuma's sind der ideale Ersatz für Schlagsahne auf Eiscreme.

#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Nach dem Öffnen kann der Kanister bis zu dem auf dem Siphon angegebenen Verfallsdatum im Kühlschrank aufbewahrt werden, vorausgesetzt, die Düse wird nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser gereinigt.

#### VERPACKUNG

verpackt in wiederverwertbaren und Einweg-Siphons.



## Sauce-Espuma

Keine Zeit oder kein Personal, um luftige Soßen zu zaubern? Dann verwenden Sie unsere Sauce-Espuma's

Extra luftige Saucen im Siphon; im Handumdrehen servieren Sie köstliche, luftige Saucen und verleihen Ihren Gerichten zusätzlichen Geschmack und Finesse.



Sauce-Espuma  
Chorón  
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

### Arbeiten mit ... Sauce-Espuma?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Für den professionellen Einsatz:

1. Erhitzen Sie die Siphons in einem Wasserbad bei 50-60°C.
2. Der Siphon kräftig schütteln und wie gewünscht dosieren, dabei die Flasche auf den Kopf stellen

**Kleine Mengen:**

1. Der Siphon kräftig schütteln und wie gewünscht dosieren, dabei die Flasche auf den Kopf stellen
2. die Sauce in der Mikrowelle bei 900 W etwa 8 Sekunden lang erhitzen
3. vorsichtig umrühren und servieren

**Vorsicht: die Sauce nicht zu scharf machen**

4. Verteilen Sie diese geschmackvollen Soßenemulsionen mit einem Löffel



#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Nach dem Öffnen kann der Kanister bis zu dem auf dem Siphon angegebenen Verfallsdatum im Kühlschrank aufbewahrt werden, vorausgesetzt, die Düse wird nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Wasser gereinigt.

#### VERPACKUNG

verpackt in wiederverwertbaren und Einweg-Siphons.

#### PORTIONIERUNG

Inhalt : 400 ml  
Eine Dose enthält 50 Esslöffel Soßenemulsion, was für die Zubereitung von 200 Löffeln ausreicht.

### Serviervorschlag

Austern | Sauce-Espuma-Mousseline | Paprikapulver

## Natural Sauces **NEU!**

Als Veganer müssen Sie auf nichts verzichten, denn unser in Zusammenarbeit mit New Tex entwickeltes Saucensortiment wird auf pflanzlicher Basis hergestellt, kann aber auch von Nicht-Veganern mit einem Stück Fleisch oder Fisch serviert werden.

Unser Sortiment an natürlichen Saucen ist in vielen beliebten Geschmacksrichtungen erhältlich, darunter vegane Mayonnaise (Viyonnaise), Salsa Brava, Aji Amarillo und Wasabi. Die Rezepte enthalten weniger Öl, keinen Zuckerzusatz und sind komplett clean label.

### Serviervorschlag

Albondigas deluxe |  
Vegetable Sheets Pepper |  
Natural Sauce Aji Amarillo,  
Salsa Brava & Viyonnaise |  
| Caviaroli Chili | Tomaten |  
Auberginen



Natural Sauce  
Viyonnaise  
Art. 6210 - 900 g



Natural Sauce  
Salsa Brava  
Art. 6215 - 900 g



Natural Sauce  
Aji Amarillo  
Art. 6216 - 900 g



Natural Sauce  
Wasabi  
Art. 6214 - 900 g



### Arbeiten mit ... Natural Sauces?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Verwenden Sie diese Saucen zu Ihren vegetarischen Gerichten, zu einem Stück Fleisch oder Fisch oder als Dip.

#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Nach dem Öffnen kühl lagern.  
Nach dem Öffnen 1 Monat lagerfähig.

#### VERPACKUNG

wiederverschließbare Verpackung.

## Migino **NEU!**

Migino ist ein kleines Familienunternehmen, das hochwertige, natürliche und reine Lebensmittel auf der Basis von Nüssen und Samen herstellt.

Die Öle und Pasten von Migino sind reich an Aromen und basieren auf sorgfältig ausgewählten und perfekt gerösteten Rohstoffen. Durch das einzigartige und traditionelle Herstellungsverfahren entstehen 100% natürliche Produkte mit einem köstlichen Geschmack und Aroma.

### 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

#### Serviervorschlag

Salat | gebackene Feigen |  
Walnüsse | marinierter  
Topinambur | Tomaten |  
Granatapfel | Crunchy Nuts  
Pistazie | geröstetes  
Walnussöl



### 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

#### Arbeiten mit ... 100% Natural Paste?

##### ANWENDUNGSHINWEISE

Verwenden Sie diese Pasten zum Würzen von pikanten und süßen Gerichten oder als Bindemittel für Saßen, Vinaigrettes,... Die Pasten sind reich an pflanzlichen Proteinen, was sie zu einem perfekten Bestandteil vegetarischer und veganer Gerichte macht.

##### LAGERUNGSVORSCHLAG

Kühl und trocken lagern, zwischen 2°C und 25°C. Nach dem Öffnen fest verschließen. Pasten vor Gebrauch gut umrühren.



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



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

#### Arbeiten mit ... 100% Natural Oil?

##### ANWENDUNGSHINWEISE

Verwenden Sie diese Öle, um all Ihren kalten und warmen kulinarischen Kreationen eine zusätzliche Geschmacksdimension zu verleihen. Nicht zum Backen geeignet, aber perfekt für den Einsatz in der Vakuumküche. Auch sehr gut zum Abschluss von Desserts und Cocktails.

##### LAGERUNGSVORSCHLAG

Kühl und trocken lagern, zwischen 2°C und 25°C. Nach dem Öffnen fest verschließen.

#### Serviervorschlag

Spargel | Ei | Handgeschälte  
Garnelen | Pistachio Paste |  
Petersilie | Schnittlauch



## La Cocina de Senén

La Cocina de Senén wurde im 2011 mit einem einzigen Ziel gegründet; die bekanntesten Produkte des Restaurants "Sagartoki", unter der Leitung des Chefkochs Senén González, für die breite Öffentlichkeit zu vermarkten. Zum Beispiel war das Restaurant ausgezeichnet als beste Tapas-Bar Spaniens und Gewinner zahlreicher Preise. Sie haben zahlreiche Auszeichnungen für ihre originellen Tapas-Produkte erhalten. Überzeugt von der Spitzenqualität seiner Produkte, wird eine Zusammenarbeit mit Food Revolution eingerichtet.



## Vegetable Sheets

Die Gemüseblätter von La Cocina de Senén werden aus frischem Gemüse hergestellt und sind außerdem glutenfrei. Ein originelles Produkt, das unendlich viele kreative Möglichkeiten bietet.

Durch das Frittieren der Blätter können Sie originelle und knusprige Texturen erzeugen. Man kann sie auch dämpfen oder als Grundlage für gefüllte Nudeln, Lasagne oder mediterrane Sushi verwenden.



**Vegetable Sheets**  
Carrot  
Art. 60010 - 10 st.



**Vegetable Sheets**  
Spinach  
Art. 60020 - 10 st.



**Vegetable Sheets**  
Potato  
Art. 60030 - 10 st.



**Vegetable Sheets**  
Beetroot  
Art. 60040 - 10 st.

### Serviervorschlag

Für köstliche Gemüsechips, Würzen nach dem Frittieren.



**Vegetable Sheets**  
Pepper  
Art. 60050 - 10 st.

### LAGERUNGSVORSCHLAG

Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen können die Blätter bei Raumtemperatur bis zum Ablauf des Verfallsdatums aufbewahrt werden, sofern der Beutel nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß verschlossen wird.

### VERPACKUNG

wiederverschließbare Umschlag.



## Fruit Sheets **NEW!**

Neben den traditionellen Gemüseschalen von La Cocina de Senén werden jetzt auch ganz neue Fruchtschalen hergestellt. Diese Blätter werden aus Früchten der Saison hergestellt und sind sehr innovativ und originell.

Die Fruchtblätter können jedem Gericht den letzten Schliff geben. Man kann sie schneiden, falten, braten, backen, rollen, als Cup, als Unterlage für ein Gericht und als Dekoration verwenden.



**Fruit Sheets**  
Orange  
Art. 6012 - 10 st.



**Fruit Sheets**  
Lemon  
Art. 6011 - 10 st.



**Fruit Sheets**  
Mango  
Art. 6014 - 10 st.

### Arbeiten mit ... Fruit Sheets?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

In die gewünschte Form schneiden und frittieren für ein paar Sekunden bei 170°C. Wenn die Fruit Sheet warm ist, kann es noch gefaltet werden in die gewünschte Form. Das Fruchtblatt härtet nach dem Erkalten aus.

#### LAGERUNGSVORSCHLAG

Bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen können die Blätter bei Raumtemperatur bis zum Ablauf des Verfallsdatums aufbewahrt werden, sofern der Beutel nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß verschlossen wird.

#### VERPACKUNG

wiederverschließbare Umschlag.

### Serviervorschlag

Madeleines | Sfera Caramel | Fruit Sheets Orange | Apfelsinen | Apfelsinensaft | Kresse

### Arbeiten mit ... Vegetable Sheets?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

die Gemüseblätter können auf verschiedene Weise verwendet werden:

**Sushi:** Sofort einsatzbereit, einfach das Papier entfernen. Gegebenenfalls anfeuchten, um die Haftung zu verbessern.

**In der Fritteuse:** Schneiden Sie das Gemüseblatt im Voraus in die gewünschte Form oder mit einer Nudelmaschine schneiden. Auf diese Weise können Sie Spaghetti, Tagliatelli... auf der Grundlage der Gemüseblätter machen. Dann einige Sekunden bei 170°C frittieren.

**Als Ravioli:** Fleisch und Gemüse auf die glänzende Seite des Gemüseblatts legen. Mit einem weiteren Blatt abdecken und die beiden Blätter mit ein paar Tropfen Wasser zusammenkleben. 90 Sekunden Dämpfen bei 90°C und 100% Luftfeuchtigkeit.



# Caviaroli

Caviaroli ist ein spanisches Familienunternehmen, das die technologischen Kapazitäten der Unternehmer vereint hat um Produkte von hohem gastronomischem Wert zu produzieren. Das Streben nach Innovation und Qualität führt zu folgenden Ergebnissen in sehr schönen Ölperlen, hergestellt auf der Basis von Ölen von bester Qualität.

**CAVIAROLI**  
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

**BLUE LABEL**

## Caviaroli Pearls

Caviaroli sind Perlen aus intensiven, hochwertigen Ölen. Sie werden mit einer speziellen Technologie, die eine kaviarähnliche Textur erzeugt. Zusätzlicher Geschmack durch Ihre kalten und warmen Gerichte mit ein paar Perlen Caviaroli. Außerdem sind sie sehr dekorativ.



**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

**NEU!**

## Caviaroli Sauces **NEU!**

Die Olive ist eine der am häufigsten verwendeten Zutaten im Mediterrane Küche. Mit diesen Saucen möchte Caviaroli dieser vielseitigen Frucht eine Hommage erweisen.

Diese Olivensaucen (auf der Basis der Gordal-Olive); natürlich oder angereichert mit Chipotle oder Piparra (grüne Chilis) stellt ein reines und doch komplexes Produkt wie die grüne eingelegte Olive im Mittelpunkt Ihrer Küche. Diese Saucen können zum Verfeinern von Gerichten und Amüses verwendet werden oder um Saucen einen zusätzlichen Kick zu geben. Sie können auch einfach als Dressing oder Dip verwendet werden.



### Serviervorschlag:

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



**Oliva Verde Líquida**  
Nature  
Art. 0130



**Oliva Verde Líquida**  
Piparra  
Art. 0131



**Oliva Verde Líquida**  
Chipotle  
Art. 0132

### Arbeiten mit ... Caviaroli Pearls?



#### ANWENDUNGSHINWEISE

Verwendung als Beilage für kalte und warme Gerichte.

#### LAGERUNGSVORSCHLAG

An einem trockenen Ort zwischen 6 und 25°C lagern. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb von 4 Wochen verwenden. Die Ölperlen sind beständig gegen Temperaturen bis zu 60°C.

#### VERPACKUNG

Glas.

### Arbeiten mit ... Caviaroli Sauces?

#### ANWENDUNGSHINWEISE

Bei Raumtemperatur, trocken und verschlossen lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren, geschlossen und innerhalb von 4 Wochen verwenden.

#### HINWEISE ZUR VORBEREITUNG

Gebrauchsfertig

Eine Leidenschaft für Lebensmittel und jahrelange Erfahrung in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie brachten die 3 kreative Menschen hinter VVC Produkte zusammen.

Nach jahrelanger Beratung, Erforschung von Qualitätsprodukten und Mischungen, Entwicklung sowohl intern als auch für verschiedene Küchenchefs, waren sie bereit für die Markteinführung ihrer ersten Produkte unter dem Namen New Tex.

Diese Produkte erregten auch bei Didess große Aufmerksamkeit, so dass es bald zu einer Zusammenarbeit kam. Die Nachfrage nach weiteren Innovationen und Produkterweiterungen führte sofort zu dem Schritt zur derzeitigen Zusammenarbeit zwischen VVC Products und Didess.

**Serviervorschlag:**

Madeleines mit Himbeeren | Himbeerlikör [Natural Gelatin Powder & Emulbinder] | Rote Fruchtkonfitüre [Emulbinder]



## Sugars

Palatinose, Isomalt und Polydextrose sind Zuckeraustauschstoffe, die weniger süß als Kristallzucker sind und in einer Vielzahl von Anwendungen wie herzhaften und süßen Dekorationen, Sorbets, Brot Getränke, Süßigkeiten, ... verwendet werden können.

Wir haben auch 'Sweetess' entwickelt. Mit unserem Zuckeraustauschstoff ersetzen Sie Zucker in einem Verhältnis 1:1. Sweetess ist kalorienarm und auch reich an Ballaststoffen, ideal für Diabetiker.

**Serviervorschlag:**

Dekor [Emulgator] | Natürliche Sauce Aji Amarillo & Salsa Brava | Schwarzes Salz | Crunchy Grains Bulgur | Caviaroli Arbequina | Kresse



**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

Darüber hinaus besteht das New Tex-Sortiment aus einer großen Vielfalt an Gellier- und Bindemittel mit unterschiedlichen Verwendungszwecken. Dazu gehören Gelatinepulver, Stärke- und Fasermischungen, Eiweiß Fasermischungen, Eiweißersatzstoffe, ... Sowohl auf tierischer als auch auf pflanzlicher Basis.



**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®



**Serviervorschlag:**

Retro Crocq' Mandel | Mini Sfera Yuzu | Maxi Sfera Exotic | Mangocoulis | Biskuit Mandel | Rice Crispies Citrus | Yopoi | Kresse | Limettenzeste

## Rice Crispies

Diese luftigen Puffreisbällchen verleihen jedem Gericht zusätzlichen Geschmack und einen angenehmen Crunchy Bite.

Diese Reisbällchen gibt es pur oder extra aromatisiert mit süßen und pikanten Geschmacksrichtungen wie Zitrus, Himbeere, gesalzenes Karamell, Wasabi, Tomate und Dashi.

Mit diesen vielfältigen Geschmacksrichtungen sprechen wir jede Küche an. Als Crumble, Dekoration oder als Brotkrümel servieren. Diese Reisbällchen eignen sich auch perfekt zum Frittieren und halten Farbe und Geschmack.

Unsere "Rice Crispies" sind ebenfalls glutenfrei.



**Rice Crispies**  
Pure  
Art. 6590 - 750 g

**Rice Crispies**  
Citrus  
Art. 6591 - 750 g

**Rice Crispies**  
Raspberry  
Art. 6592 - 750 g

**Rice Crispies**  
Salted Caramel  
Art. 6593 - 750 g



**Rice Crispies**  
Wasabi  
Art. 6594 - 750 g

**Rice Crispies**  
Tomato  
Art. 6595 - 750 g



**Rice Crispies**  
Dashi  
Art. 6596 - 750 g

**Serviervorschlag:**

Mini-Magnums mit Rice Crispies Pure & Himbeere



## Corn Pankos

Panko ist bekannt als japanisches Paniermehl und wird aus Brot hergestellt.

Das Besondere an diesen Pankos ist, dass sie aus Maismehl hergestellt werden. Der Vorteil ist, dass sie außerdem knuspriger und fluffiger als japanische Pankos auf Weizenbasis.

Das Mais-Panko ist in reiner Form und auch aromatisiert erhältlich mit beliebten Geschmacksrichtungen wie grüne Kräuter, Curry, Kimchi und Soja.



**Serviervorschlag:**

Honig-Tomaten | Burrata paniert mit Corn Panko Green Herbs | | Olivenöl | Basilikum-Mayonnaise | Brunnenkresse



**Corn Panko**  
Green Herbs  
Art. 6580 - 750 g



**Corn Panko**  
Curry  
Art. 6581 - 750 g



**Corn Panko**  
Kimchi  
Art. 6582 - 750 g



**Corn Panko**  
Pure  
Art. 6583 - 750 g



**Corn Panko**  
Soy  
Art. 6584 - 750 g

### Arbeiten mit ... Rice Crispies?

**ANWENDUNGSHINWEISE**

Als Crumble, Dekoration oder Paniermehl servieren. Diese Crispies eignen sich auch hervorragend zum Frittieren.

**LAGERUNGSVORSCHLAG**

Bei Raumtemperatur in geschlossenen Behältern aufbewahren.

**VERPACKUNG**

Wiederverschließbare Topf.

### Arbeiten mit ... Corn Pankos?

**ANWENDUNGSHINWEISE**

Die Pankos eignen sich zum Panieren von Fisch, Fleisch und Snacks, die auch nach dem Braten oder Backen ihre Farbe behalten. Kann auch als Crumble oder zum Garnieren verwendet werden.

**LAGERUNGSVORSCHLAG**

Bei Raumtemperatur in geschlossenen Behältern aufbewahren.

**VERPACKUNG**

Wiederverschließbarer Behälter.



# Grains & Seeds

Gerösteter Buchweizen, Quinoa, Linsen und Bulgur sind die köstlichen Körner und Samen die zu diesem Bereich gehören.

Sie werden auf einzigartige Weise geröstet, wodurch sie eine schöne knusprige Textur erhalten. Bei der Herstellung wird kein Öl oder Fett verwendet, so dass der köstlich geröstete und reine Geschmack behaltet bleibt, ohne ranzig zu werden. Der Hauch von Salz verleiht den Körnern und Samen eine zusätzliche Dimension des Geschmacks. Die Körner und Samen sind super gesund, perfekt geeignet als zum Garnieren und Würzen von Gerichten aller Art.



**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



## Arbeiten mit ... Grains & Seeds?

### ANWENDUNGSHINWEISE

Diese Körner und Samen können verwendet werden in herzhaften und süßen Gerichten, sowohl in warmer als auch in kalter Zubereitung. Auch als Abschluss eines Cocktails sehr gut geeignet.

### LAGERUNGSVORSCHLAG

Bei Raumtemperatur aufbewahren in geschlossener Verpackung

### VERPACKUNG

Wiederverschließbarer Behälter

### Serviervorschlag:

Crunchy Buckwheat | Crunchy Nuts Almond | Edamame

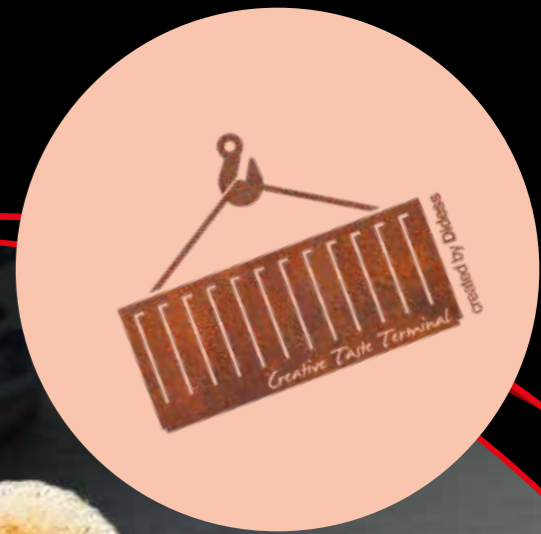


# Creative Taste Terminal

Im 'Creative Taste Terminal by Didess' werden Sie eine spektakuläre Demo erleben, gegeben von Luc Van den Bergh oder Dirk Peeters.

Lassen Sie sich überraschen von originell präsentierten Gerichten in einer einzigartigen Location mit schönem Blick über die kulinarische Stadt Antwerpen und die Schelde. Zusammen mit einem Hauch von Humor ist dies ein kulinarisches Erlebnis, das man nicht verpassen sollte.

### INTERESSE?





Für weitere Produktinformationen,  
inspirierende Fotos und Videos:

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

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

