

FOOD REVOLUTION[®]

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

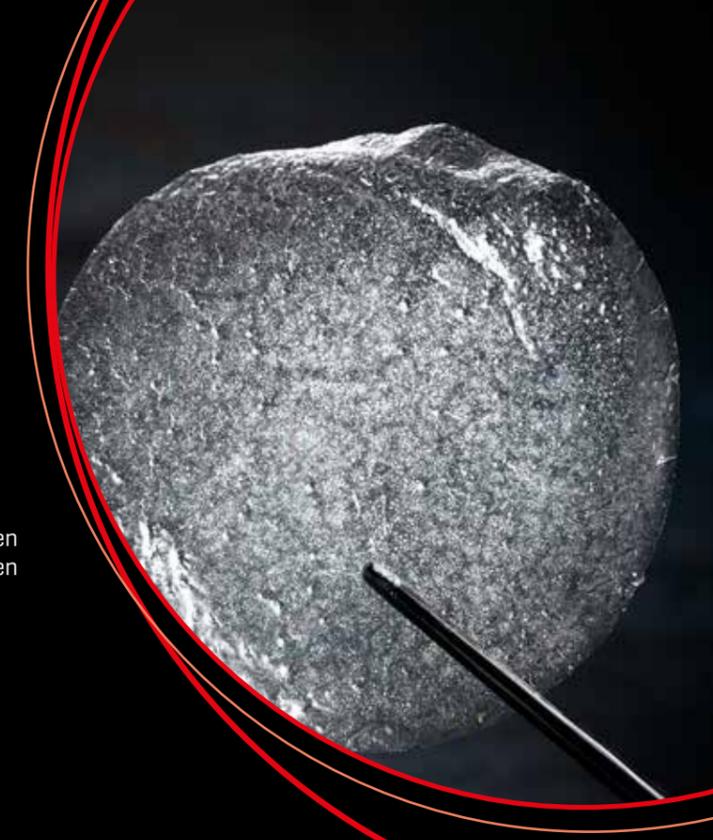
PASSION + INSPIRATION = KREATIVITÄT

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.



BLACK LABEL

Black Label
Das Black Label zeigt an, dass ein Produkt von Didess entwickelt und hergestellt wurde.

Blue Label
Wir stoßen auch auf wunderbare Konzepte, kreative Marken und Inspiratoren, mit denen wir eine Zusammenarbeit eingegangen sind. Diese ausgewählten Produkte gehören zum Sortiment des Bleu Label.

BLUE LABEL

Inhalt

Unsere Vision	2	Migino - 100% Natural Paste	13
Research & Development	3	La Cocina de Senén - Vegetable Sheets	14
Crunchy Nuts	4	Caviaroli Pearls	15
Tasty-Bites	5	Caviaroli Sauces	16
Cocktail-Foam	6	Caviaroli Pinturas	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

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.



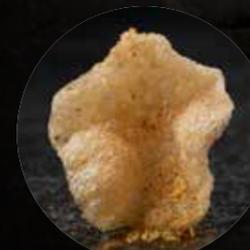
Tasty-Bites
Seaweed & Nori
Art. 5003 95 st.



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
Bellini & Peach
Art. 5133 - 400 ml



Cocktail-Foam
Pornstar Martini
Art. 5134 - 400 ml

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!



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.



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

Dessert-Espuma

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.



Fruit-Espuma

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.



BLACK LABEL

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

BLACK LABEL

VEGAN

Natural Sauces

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 und Aji Amarillo. Die Rezepte enthalten weniger Öl, keinen Zuckerzusatz und sind komplett clean label.



Natural Sauce Viyonnaise
Art. 6210 - 900 g



Natural Sauce Salsa Brava
Art. 6215 - 900 g



Natural Sauce Aji Amarillo
Art. 6216 - 900 g

Serviervorschlag

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



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

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

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 Soßen, 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

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.

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 formen 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.

LAGERUNGSVORSCHLAG

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

VERPACKUNG

wiederverschließbare Umschlag.



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.



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.



Caviaroli
Arbequina
Art. 0100 - 200 g



Caviaroli
Basil
Art. 0101 - 50 g



Caviaroli
Sesame
Art. 0104 - 50 g



Caviaroli
Arbequina
Art. 0106 - 50 g



Caviaroli
Rosemary
Art. 0102 - 50 g



Caviaroli
Chili
Art. 0103 - 50 g



Caviaroli
Truffle
Art. 0110 - 50 g



Caviaroli
Vinegar Modena
Art. 0120 - 50 g



Caviaroli
Wasabi
Art. 0107 - 50 g



Caviaroli
Drops spheric Olives
Art. 0109 - 215 g



CAVIAROLI
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

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 Sauces

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.



Oliva Verde Líquida
Nature
Art. 0130



Oliva Verde Líquida
Piparra
Art. 0131



Oliva Verde Líquida
Chipotle
Art. 0132

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

Serviervorschlag

Steak Tartar | Mini Gurke |
Sesamsamen | Oliva Verde
Líquida Chipotle | Dashi Yuzu Essig
| Gemüseblatt Kartoffel | Natürliche
Sauce Aji Amarillo | Natürliche
Sauce Salsa Brava |
Sauerrahm | Yopol



Pinturas NEU!

Eine exklusive Reihe von infundiertem Sonnenblumenöl mit einzigartigem Geschmack. Erhältlich in den Geschmack Pistazie, Mandeln, Dill, Schnittlauch, Tomate und Himbeere.

Pinturas enthalten keinen Zuckerzusatz und verleihen jedem Gericht Textur und Farbe. Zu sie sind vielseitig einsetzbar, als Dressing, Gewürz, Dekoration oder sogar als Hauptzutat. Ideal für geräucherte Produkte, Tartar, Carpaccio, gegrilltes Fleisch und Leber. Diese Öle bereichern auch Saucen und Mayonnaise mit einer zusätzlichen Geschmacksakzent.

Arbeiten mit ... Pinturas?

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Teller bemalen, Fleisch oder Fisch marinieren, Basis für Vinaigrette, Dressing, Gewürze oder mit Brot servieren.
Tipp: Vor Gebrauch schütteln.

LAGERUNGSEMPFEHLUNG

An einem trockenen, geschlossen bei Zimmertemperatur aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 4 Wochen verwenden.



Pintura
de Pistacho
Art. 0140 - 250 ml



Pintura
de Almendra
Art. 0141 - 250 ml



Pintura
de Cebollino
Art. 0142 - 250 ml



Pintura
de Eneldo
Art. 0143 - 250 ml



Pintura
de Tomato
Art. 0144 - 250 ml



Pintura
de Frambuesa
Art. 0145 - 250 ml

New Tex by Didess

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]



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.

Serviervorschlag:

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



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.



Sugars
Palatinose
Art. 6501 - 2 kg



Sugars
Isomalt
Art. 6502 - 2 kg



Sugars
Polydextrose
Art. 6503 - 2 kg



Sugars
Dextrose
Art. 6505 - 2 kg



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



Gellings & Binders
Soft Agar
Art. 6523 - 250 g



Gellings & Binders
Active Citrus Fiber
Art. 6524 - 1 kg





**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

BLUE
LABEL

new
tex[®]
by Didess

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

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

