

for Bakeries



Bij Didess draait alles om het leveren van hoogwaardige, ambachtelijke producten, ontwikkeld met de grootste zorg en deskundigheid. Of het nu gaat om heerlijke boterkoekjes, decoraties, kleurrijke kroepoek of gemakkelijke dessertoplossingen,... wij hebben het allemaal.

De verschillende merken, Frozen Elements By Didess, New Tex By Didess en Food Revolution By Didess zijn het bewijs van onze visie en creativiteit. Met een breed scala aan producten, willen we chefs helpen om hun creativiteit te stimuleren en smaakvolle gerechten te creëren.

Bij Didess geloven we in een nauwe samenwerking met onze klanten, om zo producten te ontwikkelen die aansluiten bij hun specifieke wensen en behoeften. Samen kunnen we de voedingswereld verrijken en nieuwe culinaire ervaringen creëren.

Didess[®]
for Bakeries

Kwaliteit

Altijd en overal

Didess draagt kwaliteit hoog in het vaandel. Voor de ontwikkeling en productie van onze producten werken wij volgens de strengste Europese normen en behalen we jaarlijks het belangrijke IFS-certificaat. Een team van meer dan 45 patissiers en werknemers staan dag en nacht klaar om met de nodige zorgen en vakkennis uw bestellingen te bereiden.

Didess *for Bakeries*

Het logische vervolg op een succesverhaal

Uit de bakkerijsector kwam de vraag om producten te ontwikkelen die bakkers op hun eigen manier kunnen afwerken. Daaruit groeide het idee om het merk 'Didess for Bakeries' op te starten.

Een assortiment aan hoogwaardige producten waarbij u als bakker op personeelskosten en tijd bespaart zodat u zich kan concentreren op wat echt belangrijk is: uw eigen creativiteit en persoonlijke afwerking.

Onze hoogwaardige producten, gemaakt met de beste grondstoffen zoals 100% echte boter en scharreleieren, bieden u de topkwaliteit die u van een bakkerij gewend bent.

Met Didess for Bakeries voegt u een mooie uitbreiding toe aan uw assortiment en behoudt u tegelijkertijd uw eigen identiteit. Onze producten zijn diepgevroren met lange houdbaarheid, zodat u alleen gebruikt wat u nodig heeft, zonder verlies.

Kies voor Didess for Bakeries en maak van uw gebakjes een groot succes!

Kortom:



**Besparen op
personeelskosten
en tijd**



**Mooie uitbreiding
voor uw assortiment**



**Gemakkelijk
in gebruik**



**Alle producten zijn
diepgevroren met
lange houdbaarheid,
dus geen verlies**



**Behoud van eigen
identiteit door
persoonlijke afwerking**



**Vlot bestel-
en leverbaar**



**Topkwaliteit, gemaakt met
de beste grondstoffen
zoals 100% echte boter,
scharreleieren, ...**



**Gemakkelijke
en herbruikbare
verpakking**



Inhoud

BORDALOU BASIS	4
BORDALOU FRUIT	5
CAKE	6
DEEGSTANGEN	8
BORDALOU & DEEGSTANGEN ZONDER TOEGEVOEGDE	
SUIKERS	9
LEKKERNIEN	10
HARTIGE TAARTEN	11

Bordalou basis



Bordalou is een specialiteit uit Parijs; een luxe boterdeegbodem, gevuld met een smeuïge vulling met extra veel amandelbroyage. De boterbodem is naar recept van Wittamer en de vulling naar recept van Debailleul, ode aan de twee patrons waar Dirk Peeters van Didess de bakkersstiel destijds geleerd heeft. De basis bodems zijn geschikt om naar eigen smaak te vullen, waardoor je je eigen identiteit kunt behouden.



Bordalou Bodem
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 33 g
24st. / tray
Ref. 0542



Bordalou Basis
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 60 g
24st. / tray
Ref. 0540



Bordalou Bodem Chocolade
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 33 g
24st. / tray
Ref. 0545



Bordalou Basis met Chocoladebodem
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 60 g
24st. / tray
Ref. 0546



Bordalou Rijst
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 80 g
24st. / tray
Ref. 0536



Serveertip

Bordalou basis chocolade |
Slagroom | Frambozen
Frambozenconfituur |
Atsina Cress



Bordalou Bodem
Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 91 g
8st. / tray
Ref. 0572



Bordalou Basis
Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 170 g
8st. / tray
Ref. 0570



Bordalou Bodem Chocolade
Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 91 g
8st. / tray
Ref. 0575

Bordalou fruit



NEW!

Bordalou Appel
8 Ø cm / Aluminium /
Ongebakken / 115 g

24st. / tray

Ref. 05222 ❄️-18°



NEW!

Bordalou Peer
8 Ø cm / Aluminium /
Ongebakken / 115 g

24st. / tray

Ref. 05252 ❄️-18°



NEW!

Bordalou Rood Fruit
8 Ø cm / Aluminium /
Ongebakken / 115 g

24st. / tray

Ref. 05283 ❄️-18°



Bordalou Appel Crumble
Ø 8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 115 g

24st. / tray

Ref. 0535 ❄️-18°



Cake



Traditionele quatre-quart cake, gemaakte van 100% echte boter, fijne kristalsuiker en scharreleieren en verrijkt met 20% amandelspijs. Deze cakes zijn al gebakken in een artisanale houten ring. Gewoon even ontdooien en klaar om te serveren.



Cake Natuur
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 110 g
20st. / tray
Ref. 0270



Cake Amandel
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 110 g
20st. / tray
Ref. 0271



Cake Chocolade Straciatelli
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 110 g
20st. / tray
Ref. 0272



Cake Appel
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 115 g
20st. / tray
Ref. 0273



Cake Peer Amandel
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 120 g
20st. / tray
Ref. 0274



Cake Rood Fruit
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 115 g
20st. / tray
Ref. 0275



Cake Natuur
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 410 g
6st. / tray
Ref. 0280



Cake Amandel
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 410 g
6st. / tray
Ref. 0281



Cake Chocolade Straciatelli
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 405 g
6st. / tray
Ref. 0282



Cake Appel
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 430 g

6st. / tray

Ref. 0283



Cake Peer Amandel
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 510 g

6st. / tray

Ref. 0284



Cake Rood Fruit
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 520 g

6st. / tray

Ref. 0285

Deegstangen -18°

De specialiteit van Didess zijn koekjes. Speciaal voor Didess for Bakeries leveren we verschillende deegstangen om u de vrijheid te geven uw koekjes naar eigen creativiteit af te werken. Elke dag een vers gebakken koekje in de winkel. Heerlijk!



Deegstang
Speculaas
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0660



Deegstang
Vanille
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0661



Deegstang
Chocolate
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0662



Deegstang
Domino
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0663



Deegstang
Pain Turc
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0664



1

Snij de deegstangen
in de gewenste dikte



2

Werk de koekjes af naar
eigen creativiteit; rol in
suiker, doreer met ei,
werk af met chocolade,
amandelschaafsel,
nootjes,...



3

Bak af voor een ovenvers
koekje, baktijd is afhankelijk
van "de dikte" van het koekje.
Tip: Dip de koekjes nog even
in de chocolade!

Bordalou & deegstangen



ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS

Onze bordalougebakjes en deegstangen zijn vanaf nu ook verkrijgbaar in een versie zonder suikers. Hiervoor hebben we gebruik gemaakt van Zùsto; een suikervervanger op basis van plantaardige vezels en zoetstoffen. Door suiker te vervangen door Zùsto ervaar je dezelfde smaakbeleving en crunch. Zorgeloos genieten voor wie geen suiker meer mag of wil eten.



Bortalou Bodem Zùsto
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 33 g
24st. / tray
Ref. 0940



Bortalou Basis Zùsto
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 60 g
24st. / tray
Ref. 0941



**Deegstang Vanille
Amandel Zùsto**
Ongebakken
4500 g / tray
Ref. 0921



Deegstang Domino Zùsto
Ongebakken
4500 g / tray
Ref. 0920



**Deegstang Chocolade
Hazelnoot Zùsto**
Ongebakken
4500 g / tray
Ref. 0922

Lekkernijen



De koekjes en cakes van Didess worden zeer vakkundig en met passie gemaakt. Ze zijn een ware verwennerij op feestelijke momenten. Door de korte ontdooitijd zijn ze snel en makkelijk in gebruik. Breng op een eenvoudige manier meer luxe en variatie in uw aanbod.



Cupcake Fruit Collection

± 45 g per st.

12st. / box

Ref. 03000



Cupcake Chocolate Collection

± 45 g per st.

12st. / box

Ref. 03003



Bokkenpootjes

± 550 g

24st. / box

Ref. 1075



Tartine Russe

± 530 g

42st. / box

Ref. 1077



Biscuit Vanille

± 530 g

27st. / box

Ref. 1076



Assortiment Friands

750 g

±65st. / box

Ref. 1207



Mello Cakes Witte Chocolate

22 g per st.

20st. / box

Ref. 1085



Mello Cakes Melkchocolade

22 g per st.

20st. / box

Ref. 1086



Mello Cakes Pure Chocolate

22 g per st.

20st. / box

Ref. 1087

Hartige taarten

Hartige taarten van Didess for Bakeries worden gemaakt in een artisanale houten ring die handmatig wordt gevuld met verse kwaliteitsingrediënten, zoals Sud'n Sol tomaatjes, Breydelspek en verse geitenkaas van Boer Polle. De bodem is gemaakt van heerlijk knapperig bladerdeeg en de hartige taart wordt gevuld met een quiche pap op basis van volle room 40% en scharreleieren.



Hartige taart Lorraine
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 480 g

6st. / tray

Ref. FP0050



Hartige taart Méditerranée
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 480 g

6st. / tray

Ref. FP0051



Hartige taart Zalm Ricotta
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 480 g

6st. / tray

Ref. FP0052





Didess
for Bakeries

Brulens 18 | B-2275 Gierle
T +32 (0)14 55 35 20 | F +32 (0)14 55 64 77 | info@didess.com



www.didessforbakeries.be