

20-11-2012

■ Didden konfijten

①

xml:namespace prefix = st1 ns = "urn:schemas-microsoft-com:office:smarts" />De konfijten van Didden : een feestmaaltijd voor elke dag!

De konfijten van Didden combineren de vier basismaken met veel plezier : het zoete, het zure, het zoute en het bittere. Ze vormen een ideaal evenwicht van talrijke gerechten. Deze overheerlijke specialiteiten worden sinds jaar en dag in Azië gebruikt onder de vorm van chutneys of zoetzure bereidingen. Ook bij ons kennen ze een stijgend succes.

Ze vergezellen traditiegetrouw ganzenlever en andere prestigieuze terrines, ook wild. Deze bijzonder smaakvolle bereidingen kunnen eveneens perfect samengaan met vele andere lekkernijen. Gaande van fijne vleeswaren tot kaas, van vlees-en gevogelbereidingen tot desserts zoals roomijs, geven de konfijten een ware gastronomische toets aan zowel uw dagelijkse keuken als aan uw feestmaaltijden.

Dankzij haar unieke ervaring, heeft de firma Didden een bewonderenswaardige reputatie opgebouwd in de bereiding van haar konfijten, die beschikbaar zijn in een ongelooflijk aantal smaken. Als pionier in het opzetten van een gamma gekenmerkt door een constant streven naar ambachtelijke kwaliteit, maakt het familiebedrijf –sinds vier generaties –er een erezaak van om de allerbeste ingrediënten te kiezen voor de bereiding van zijn recepten. Naast vele andere producten wordt er geopteerd voor de beste soorten verse uitjes die perfect rijp worden geoogst, alsook voor even verse en ideaal gerijpte vijgen. Allemaal troeven die finaal een absoluut ongeëvenaarde textuur en smaak opleveren.

Kortom, de konfijten van Didden zijn natuurlijk, zonder bewaarmiddel. Ze worden zowel in de dagelijkse keuken gesmaakt, zoals de uienkonfijten en de Ardense uienkonfijten, als bij uitzonderlijke gelegenheden, zoals de vijgenkonfijten en de konfijten met Grand Marnier. Zo wordt elke maaltijd een waar feest.

www.diddenfood.com



