



Konfijten van Didden

Didden is een Belgisch voedselbedrijf dat internationaal actief is en in 2014 zijn negentigste jaar is ingegaan. Dit artikel gaat voornamelijk over de geschiedenis van de zaak en over het gamma konfijten, dat tijdens het einde van de jaren tachtig werd gelanceerd. Momenteel zijn er 15 verschillende soorten beschikbaar, in porties van 150 of van 220 gram.

[INTERN=]/[INTERN]

Geschiedenis

Didden kende zijn start toen de grondlegger van het bedrijf, Jean-François Didden, in 1925 zijn eigen mosterd op de markt bracht. De tweede generatie van de familie - zonen François en Théodore - stapte al snel mee in het verhaal, gevolgd door de derde generatie (Pierre Didden en Jacques-Emile Pany) in 1939. Pas veel later, in 1985, voerden Michèle Didden (die in 2006 het volledige bedrijf op haar eentje overnam) en Jacques Pierre Pany een doorgedreven modernisering door. Tot dan was Didden vooral gekend voor zijn mosterd, azijn, augurken, ajuntjes, 'pikkels', mayonaise en koude sauzen. Sinds Michèle Didden aan het roer is gekomen, is het gamma enorm uitgebreid, met ook nog konfijten, warme sauzen en allerlei Italiaanse sausbereidingen.

Het bedrijf gooide tijdens zijn bestaan hoge ogen met talrijke innovaties, onder andere op het gebied van verpakking. Zo werden de 'Doypacks' gelanceerd (zakjes die je kunt opwarmen in de microgolfoven), net als de in Nederland populaire sauzen in tubes en de inmiddels alomtegenwoordige 'squeeze bottles'.

Didden bestaat momenteel uit een team van 35 personen, gespecialiseerd in verschillende expertises, die allemaal een thuis hebben in een behoorlijk historische plaats: de Gentsesteenweg in Brussel.

Konfijt

Konfijten is van oudsher eigenlijk vooral een manier om eten te bewaren. De oude culturen van Chine en Mesopotamië deden dat al duizenden jaren geleden met palmsiroop en honing, maar het waren de Arabieren die de huidige manier van konfijten verspreidden via het gesuikerd fruit dat langs het zuiden de rest van Europa binnenkwam. De eerste verslagen daarover dateren uit de zestiende eeuw en vooral in Italië werden diverse bereidingen ontwikkeld die inmiddels signatuurgerechten voor dat land kunnen genoemd worden.



Het proces stoelt op het feit dat 'lagere' vruchtensuikers onder de juiste condities omgezet worden tot hogere suikers. Dat proces kan aanzienlijk versneld worden door de producten te drogen en/of door extra suiker toe te voegen. Daartoe wordt het fruit in verhitte suikersiroop geplaatst, waardoor het fruitvocht wordt geabsorbeerd van binnenin. Dit kan, afhankelijk van het basisingrediënt, dagen tot maanden duren. Door het fruit zo te verzadigen met suiker, voorkomt het de groei van micro-organismen die voor verrotting zorgen. Dat komt door de osmotische druk die door de behandeling wordt gecreëerd. Op die manier krijg je niet enkel een zoetere smaak, maar zorg je er dus ook voor dat het product veel trager bederft.

De producten

De konfijten van Didden hebben natuurlijk een hoog suikergehalte. Ze worden uitgebracht in bokalen van 150 tot 220 gram en er zijn 15 verschillende variëteiten, die in de Benelux vooral verkocht worden bij beenhouwerijen, traiteurs en supermarkten als de Carrefour en de Spar. De prijs ligt gewoonlijk tussen 2,05 en 3 euro.