

**blog.seniorennet.be**Date : **24/03/2016**

Page :

Periodicity : **Continuous**

Journalist : --

Circulation : --

Audience : **1000**

Size : --



Konfijten ... Didden gooit het over een andere boeg

De Belgische leider op de markt van konfijten innoveert opnieuw met een verrassend product: Konfijt voor Hamburger in 'squeeze'-formaat. Dit bijzonder handige konfijt zorgt voor extra smaak aan tafel of bij een barbecue! En dat is niet alles ...

Al 90 jaar verwent Didden ons met gloednieuwe producten: warme of koude sauzen, condimenten of konfijten ... Didden en zijn teams zetten steevast hun tanden in de beste ingrediënten en de lekkerste recepten ter aanvulling of afwerking van traditionele of creatieve gerechten. Wanneer ze dan ook nog eens de handigste verpakking voor elk gebruik voorzien, dan is het geluk aan tafel helemaal compleet!

Een konfijt is meer dan een traditionele begeleiding voor foie gras tijdens de eindejaarsfeesten! Vandaag stelt Michèle Didden, CEO van deze kmo, dan ook trots haar Konfijt voor Hamburger in 'squeeze'-formaat voor. Dit is meteen de jongste telg van een gamma klassieke en onverwachte creaties. Didden heeft de visie en knowhow op het vlak van konfijten om ons mooie gastronomische verrassingen voor te schotelen. Producten waar we dit voorjaar 2016 zelfs een beetje van ondersteboven zijn. En de nieuwe collectie vliegt er meteen in met 2 nieuwkomers in 'squeeze'-formaat.

Konfijt voor Hamburger: we laten ons met plezier meevoeren op de hype van trendy hamburgers. Dit konfijt versterkt de smaak van uw hamburger met de smeuïge en zoete toets van gekarameliseerde uien die dit eenvoudige, maar overheerlijke recept wondermooi parfumeren. Gebruik Konfijt voor Hamburger op twee manieren: giet de saus bij de gebakken hamburger (klassieke versie) of voeg het rechtstreeks bij de vleesbereiding (ongeveer 10 %) voor een subtiele smaakversterking.

Konfijt Tomaten Chili: dit zachte en zoete konfijt past perfect bij kalkoen-, kip- en runderbrochettes. Voeg het konfijt gerust ook toe in de wokpan, samen met een soeplepel olijf- of sesamolie.

Drie, twee, één ... squeezez maar! Het antwoord van Didden voor alle fijnproevers die – al dan niet geduldig – zitten te watertanden bij het vooruitzicht op nieuwe smaken en nieuwe smaakcombinaties? Squeeze! Knijp met beide handen of twee vingers in de fles om de volledige inhoud eruit te krijgen of de gewenste portie te doseren. Geen geknoei meer met lepels! Zo handig en cool dat u hem zelfs kunt meenemen voor een picknick!

Squeezes-konfijten in 220 g: in België verkrijgbaar in de supermarkten Carrefour en Carrefour Market by Mestdagh. Prijs: de aanbevolen verkoopprijs van de konfijten schommelt afhankelijk van de variëteit tussen € 2,35 en € 2,55. Op de website van Didden (www.diddenfood.com) vindt u alle verkooppunten bij u in de buurt en allerlei leuke recepten. Verras uw familie en vrienden! www.diddenfood.com

