

Peu conformistes, les confits **Didden** apportent une pointe d'originalité à vos repas : le *confit 1001 nuits* (figues, dattes, épices...) pour accompagner le foie gras ou cuire un tajine, le *confit pommes-poires cannelle* pour accompagner vos viandes rouges ou fromages à pâte persillée... Autres idées : le *confit d'oignons au pain d'épices*, le *confit d'échalotes au spéculoos*, le *confit d'orange au Grand Marnier* ou encore celui à la *mangue et au gingembre* pour ajouter une touche d'exotisme à votre poularde. Environ 3 euros le pot de 220g en grande distribution (150g en épicerie fine).

