

Temps de Vivre

01.09.2012

Circulation: 1800

537c2e

Page: 33

333

Temps de Vivre

Le temps de déguster

Le temps

Didden

Savoir-faire et passion

Didden... Un nom indéfectiblement lié dans le cœur des Belges à des sauces et condiments de qualité. Une étiquette qui, à travers sa présence historique dans le petit commerce de détail, mais aujourd'hui également dans la grande distribution, a su conquérir ses lettres de noblesse en jouant, depuis le départ, la carte du savoir-faire et de la satisfaction de la clien-

Le Dressing Pesto à l'huile d'olive

Riche en basilic, un dressing tout en légèreté qui accompagne aussi bien une salade verte, une composition de légumes ou une salade de pâtes.

Parfait sur une foccacia, une ciabatta garnie, une salade froide de linguini jambon et fromage mais aussi très à l'aise avec différentes sortes de viandes, froides... ou chaudes !



tèle.

Modernité et créativité

Répondant aux normes de qualité internationales les plus exigeantes, la société Didden négocie les défis de l'industrie agro-alimentaire de demain en misant autant sur la modernité de ses équipements que sur la créativité, tant en développement de produits que de conditionnement. Une politique récompensée par un volume d'exportation de plus en plus important.

Aussi sains que savoureux :

les nouveaux Dressings de Didden !

A l'heure où l'alimentation devient de plus en plus synonyme de santé, Didden propose aujourd'hui une nouvelle gamme de dressings pour salades qui répondent parfaitement aux impératifs d'une gourmandise aussi légère que contemporaine.

Proposés dans un emballage élégant, élaboré avec des produits totalement naturels, sans aucuns conservateurs ni colorants, les dressings Didden s'intègrent parfaitement dans la vie de consommateurs demandeurs de saveurs raffinées mais qui ne disposent pas toujours du temps ni du savoir-faire nécessaire pour arriver à une telle combinaison santé-plaisir.

Le Dressing Orange Rosemary à l'huile d'olive

Subtilement fruité, adouci par une touche de miel onctueux, relevé d'une pointe de romarin et d'une note de zeste d'orange, voici assurément un dressing aussi délicat que gourmand.

Compagnon idéal d'une large variété de volailles allant du poulet au canard fumé en passant par la dinde et le pigeon, sans oublier des préparations à base de foie gras, voici un accompagnement qui résonnera également en très belle harmonie avec du saumon fumé.

Le Dressing Balsamique à l'huile d'olive

Combinant dans une harmonie éprouvée l'amertume mesurée de l'huile d'olive et la balance parfaite entre douceur et acidité du vinaigre balsamique, ce dressing constitue l'assaisonnement idéal de la plupart des salades.

Superbe avec des salades incluant fromages, tomate, charcuterie et, pourquoi pas, fruits de mer...

Didden sa.

E-mail : info@diddenfood.com

Web : www.diddenfood.com

