

Source : BRUSSELS MAGAZINE
 Keyword : DIDDEN/DIDDEN FOODS
 Page(s) : 10
 Journalist : D.T.

Date : 01.10.2020
 Circulation : 40.000
 Reach : NA
 Frequency : Periodic

Sauces Didden version bio

Comme la tendance actuelle est assurément au bio, pour la Maison Didden – entreprise bruxelloise spécialisée dans les confits et sauces – qui a toujours été attentive à la qualité et à l'origine des ingrédients entrant dans la composition de ses recettes, c'est une évidence de proposer des produits bio dans sa gamme. Aussi, elle a créé deux produits emblématiques, figurant dans sa collection de sauces froides, en version bio. D'une part, la mayonnaise aux œufs: une véritable mayonnaise traditionnelle avec 80% d'huile de tournesol bio, encore montée au batteur, et 11% de jaunes d'œufs bio. D'autre part, la sauce cocktail au cognac: mélange de mayonnaise et de ketchup, relevé de quelques gouttes de cognac. Ces deux sauces bio sont proposées en pot de verre et se conservent, au frigo, durant 3 semaines après ouverture. Elles sont en vente chez Carrefour, au rayon poissonnerie. ■



naise aux œufs: une véritable mayonnaise traditionnelle avec 80% d'huile de tournesol bio, encore montée au batteur, et 11% de jaunes d'œufs bio. D'autre part, la sauce cocktail au cognac: mélange de mayonnaise et de ketchup, relevé de quelques gouttes de cognac. Ces deux sauces bio sont proposées en pot de verre et se conservent, au frigo, durant 3 semaines après ouverture. Elles sont en vente chez Carrefour, au rayon poissonnerie. ■

D.T.

