

Didden, potjes vol smaak

Sauzen, konfijten, (sweet) dressings of condimenten*, met Didden geniet je van een uitgebreid assortiment aan smaakmakers. Het familiebedrijf bestaat al bijna een eeuw, sinds 1925. Aan het roer staat Michèle Didden, de vierde generatie. Ze neemt ons met plezier mee doorheen de rijke geschiedenis van het Brusselse bedrijf.

Het verhaal van Didden start bij de overgrootvader van Michèle. “In 1925 maakte mijn overgrootvader, Jean-François, eigen mosterd. Die verkocht hij samen met zijn zonen, François en Théodore, te paard van deur tot deur. Al snel maakte het bedrijf naam. Het assortiment werd uitgebreid met augurken, zilveruitjes en pickles.”

“Ter gelegenheid van de wereldtentoonstelling in 1958 lanceerde mijn vader, Pierre, een mayonaise ‘op grootmoeders wijze’. Die maken we tot op de dag van vandaag nog steeds. In de jaren 60 volgden andere koude en warme culinaire sauzen. En 30 jaar later brachten we onze eerste konfijten uit.” Een slimme zet, want vandaag is Didden Belgische marktleider in die categorie.

“In 2006 kwam ik aan het roer te staan van Didden. Ik kon mijn stempel op het bedrijf drukken door in 2012 een assortiment dressings te lanceren. En dat inmiddels mijn zoon ook mee in het bedrijf werkt, toont aan dat Didden nog steeds een op en top familiebedrijf is.”

*Een condiment is iets dat een gerecht van extra smaak voorziet. Denk maar aan mosterd, pickles, augurken, kappertjes, ...



Michèle Didden

Jean-François, de overgrootvader van Michèle, startte het familiebedrijf Didden op.





Van kruiden tot ...

Tijdens ons bezoek wordt er in de productieruimte frambozendressing en mayonaise gemaakt. “We hebben hier een labo waar we de verschillende kruiden voor onze producten bewaren, in vloeibare of poedervorm. Alles begint bij de juiste samenstelling van de kruiden. Die wegen we dus steeds met uiterste precisie af en mengen we. Zo staan ze klaar voor de recepten die de volgende dag op de planning staan. Zoals je kan zien, zijn azijn en olie belangrijke ingrediënten. Daarom hebben we er zo'n grote kuipen van.”

“Voor de frambozendressing mengen we onder andere witte wijnazijn, koolzaadolie, pectine, kruiden en suiker in een grote ketel. We warmen het geheel op en voegen er diepgevroren frambozen aan toe. We mengen alles goed en vullen daarna de flesjes. We schroeven er een deksel op, voegen het etiket en de houdbaarheidsdatum toe en verpakken ze per zes. Zo vertrekken ze naar het Spar distributiecentrum en naar de verschillende Spar winkels.”

“De mayonaise ‘op grootmoeders wijze’ maken we nog steeds met de handmixer, zoals vroeger. Dat zorgt voor een opmerkelijke smeuïgheid. Het recept is sinds de lancering ongewijzigd gebleven. Per batch die we hier maken, bewaren we steeds drie producten tot aan de vervaldatum. In geval van een probleem of klacht kunnen we steeds teruggrijpen naar de bewaarde stalen en die onderzoeken.”



In het Spar lenteassortiment vind je een uitgebreid gamma aan sauzen en dressings van Didden.

De bewaarde stalen van de verschillende producten.

De perfecte match



Didden tartaar, mayonaise, andalouse en pickles + verse frietjes



Didden mangokonfijt + zwarte pens



Didden appel-peerkonfijt + witte pens



Didden tartaar + gepaneerde scampi's



Didden pestodressing + pasta en tomaat en
Didden sinaasappeldressing + geraspte wortel



Didden Ardense uienkonfijt + grissini met rauwe ham



Didden balsamico-dressing + tomaat en mozzarella en
Didden sinaasappeldressing + gerookte zalm en tuinkers



Didden sweet dressing mango & gember + vanille-ijs en
Didden frambozendressing + rode vruchten