



De sauzen van Didden gaan voor bio

📅 November 5, 2020 👤 Rene

Mayonaise met ei en Cocktailsaus met cognac ... Didden innoveert voor een lekkere herfst en pakt uit met twee van zijn emblematische koude sauzen in biologische versie.

Zoals iedereen weet, zitten biologische producten al enkele jaren in de lift. Hun groeiende succes is onder andere te danken aan een toenemend ecologisch bewustzijn, een behoefte aan transparantie en nieuwe voedselintoleranties, waardoor steeds meer mensen gezond willen eten. Voor Didden dat bij de bereiding van zijn recepten altijd veel belang heeft gehecht aan de kwaliteit en de herkomst van de ingrediënten, was het dan ook evident dat het biologische producten in zijn gamma zou opnemen.

Niemand kan ontkennen dat dat de beste mayonaise Belgisch is. Volgens de legende zou de saus ontstaan zijn bij de verovering van Mahón, de hoofdstad van Menorca, tijdens de Zevenjarige Oorlog in 1756. Om zijn overwinning te vieren gaf maarschalk Richelieu naar verluidt een banket, waarbij de kok een nieuwe saus serveerde die hij bij wijze van verwijzing naar de veroverde stad 'mahonesa' gedoopt had. Mettertijd evolueerde 'mahonesa' naar mayonaise. Volgens andere versies van het verhaal, zoals die van Prosper Montagné, zou 'moyen' (of 'moyeu') wat eigeel betekende in het oud-Frans, geleid hebben tot 'moyennaise' (of 'moyeunaise').

Wie zijn krokante groentjes bij het aperitief extra smakelijk wil maken, zal wonderen verrichten met een lepeltje bio-mayonaise van Didden: niet alleen lekker, maar nog gezond ook. Bij Didden gaat het immers om authentieke, traditionele mayonaise, op basis van 80% biologische traditioneel geklopte zonnebloemolie en 11% biologische eierdooiers.



Houdt u meer van cocktailsaus? Als vertrouwd ingrediënt van onze buffetten stamt deze tongstrelende saus af van een van de meest emblematische sauzen uit de Argentijnse keuken. Ze werd bedacht door Luis Federico Leloir die niet alleen de Nobelprijs voor Scheikunde kreeg, maar ook op het slimme idee kwam om mayonaise en ketchup te mengen. Meestal worden nog enkele druppels whisky toegevoegd, om het eindresultaat wat pittiger te maken. Voor de Cocktailsaus van Didden wordt in plaats daarvan bio-cognac gebruikt.

Deze twee biologische sauzen zijn het proeven meer dan waard: ze passen perfect bij tomaat-garnaal en andere slaatjes of rauwkost. Te koop bij Carrefour in de visafdeling. Beide biologische sauzen kunnen na opening gedurende drie weken in de koelkast bewaard

worden.

Didden... sinds 1925

Het verhaal van de familie Didden begint in de jaren 1925, als Jean-François Didden – sergeant en mecanicien bij de brandweer – een zachte mosterd creëert op basis van geplette en met hun vel vermalen mosterdzaadjes om de smaak van de gerechten nog beter tot zijn recht te laten komen.

In 1990 start Pierre Didden, de vader van de huidige eigenares Michèle Didden, met de productie van konfijten, sinds bijna 30 jaar de parel aan de kroon van het Brusselse merk. In deze sector is Didden de onbetwistbare marktleider (70% van de markt), met vandaag meer dan 17 referenties.

Het gamma omvat een waaier van originele smaken, van barbecuekonfijt tot konfijt voor bij raclette, bloedworst, hamburgers, paté, terrines, kaas, enzovoort. Konfijten geven elk maal een unieke en feestelijke toets. En u kunt elk van uw recepten sublimeren dankzij uw eigen verbeelding!

De uitdaging van Michèle Didden – de vierde generatie al – blijft trouw aan de missie die de oprichter van het merk nastreefde. Ze wil originele kwaliteitsproducten aanbieden en tegelijk de tradities naleven. Dat gebeurt met respect voor de beste prijs-kwaliteit verhouding, op basis van hoofdzakelijk Belgische producten (90% van de ingrediënten komt uit eigen land, behalve de kruiden uit Nederland). Voortaan superviseert Michèle Didden dus ook de nieuwe collectie biologische sauzen.



DIDDEN – Gentssesteenweg 617-619 – 1080 Brussel – www.diddenfood.com.