

## Nouveauté : Sels de vins au Delas

La nouvelle épicerie fine de **Le Delas** propose du sel aromatisé aux vins **Pascal Delbeck**, producteur du **Château Belair** à Saint Emilion, a perfectionné son procédé consistant à marier les cristaux de sels aux arômes de différents cépages. Après plusieurs essais, il est arrivé à ses fins et propose un assortiment de trois sels provenant des marais salants de l'île de Re qu'il aromatisé selon un procédé dont il détient le secret de fabrication. «Fleur de Merlot», «Fleur de Cabernet» et «Fleur de Syrah» apportent leur lot d'arômes et sont présentes dans de jolies bouteilles de 37,5 cl. Commentaire du Chef Conseil Le Delas : « Le sel est riche en

savours, sa couleur est idéale pour des présentations réussies. Excellent pour aromatiser les grillades de viandes et de poissons ! » Avec près de 12 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas a doublé la surface de son magasin de Rungis et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients. [www.delas.fr](http://www.delas.fr)



## Avec ZUCCEROO, osez la couleur !

• Original et surprenant, il est design et colore mais non parfume, existe aussi en version sucre de canne et se présente de multiples façons. Noir, blanc, rose, pourpre, violet, rouge, orange, jaune, citron, vert, turquoise, bleu clair, bleu foncé, or, argent le sucre ZUCCEROO se décline en 2 applications :  
 • à froid : il accompagne parfaitement le thé, le café, le chocolat chaud, la coupe de fruits et s'utilise

dans les cocktails et les décorations alimentaires (pâtisseries, entremets),  
 • à chaud comme le suggère Bruno Dinel, maître boulanger et vice champion d'Europe, avec ses toutes nouvelles créations dont le Macaron Or 2008.

[www.zucceroo.fr](http://www.zucceroo.fr)

E-mail : [info@zucceroo.fr](mailto:info@zucceroo.fr)

Tél : +33 (0)3 88 184 498

