

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

## Le Delas, diffuseur d'épices avec la Sélection des Grands Chefs



[ Rungis, le 16 février 2006 ] Le Delas, grossiste en produits gastronomiques haut de gamme de Rungis, propose une large gamme d'épices. Plus de 220 saveurs sont représentées par la Sélection des Grands Chefs, marque appartenant à la Maison Le Delas, qui propose de grands classiques comme les poivres noir, blanc, rouge et vert ou la vanille, mais aussi des produits plus rares comme le pavot blanc ou le Vadouvan.

Les flacons à épices de la Sélection des Grands Chefs peuvent s'équiper de moulins, facilitant leur utilisation. Une seule tête de moulin en céramique s'adapte à l'ensemble de la gamme de la Sélection des Grands Chefs, permettant en un quart de tour de passer d'un pot à l'autre. Ce concept spécifique permet de goûter les saveurs des épices fraîchement moulues, avec une molette pour régler la taille du concassage souhaité. Ce concept permet de découvrir la gamme exceptionnelle de poivres d'origine de la Sélection des Grands Chefs : poivre de Sarawak, Malabar, Penja, Pondichéry, etc. Son mécanisme en céramique, plus solide et mieux adapté que l'acier, accepte toutes les graines, même les plus dures, sans s'user. Le moulin peut broyer toutes les épices, y compris les sels, fleurs de sel et autres mélanges à base de sels humides, et sans rouiller ! Un outil indispensable pour les professionnels de la restauration.

• **La baie rose** > 250g – 13,01 € HT

La baie rose est une découverte faite sur l'île de La Réunion par le fournisseur actuel de Le Delas, où l'on croyait alors que c'était un poison. C'est aujourd'hui une épice largement appréciée. Cette épice décorative n'est en fait pas un poivre, mais une baie au goût de poivre provenant d'une plante anacardiacee (de la famille des poivres) sud-américaine. Bien que la baie rose soit cultivée à la Réunion, la majeure partie des grains rosés vendus en Europe provient de cultures du Brésil. Avec son léger piquant, aromatique et douceâtre, elle convient parfaitement pour assaisonner les légumes, le poisson, le chocolat et les mets doux incluant du chocolat.

• **Le poivre long** > 330 ml – 7,63 € HT

Dans l'Antiquité, l'arôme du poivre long était préféré à celui du poivre noir, pourtant trois fois moins cher. Son goût est piquant, chaud et légèrement douceâtre. Le Piper longum, appelé aussi poivre du Bengale, est originaire de l'Inde. Cette plante persistante grimpante est cultivée depuis des millénaires à des fins culinaires et médicinales. Seules les feuilles femelles fournissent l'épice tant recherchée.

• **La graine de paradis** > 330 ml – 8,28 € HT

En Europe, au 15<sup>ème</sup> siècle, avant la découverte des voies maritimes vers l'Inde, ces graines étaient une des épices les plus importantes et fort appréciées en tant que remplaçantes du poivre. Les pays producteurs sont ceux de la « Côte du poivre » : le Ghana, le Togo, le Bénin et le Nigeria. La graine de paradis est un élément incontournable de la cuisine nord-africaine. Son arôme est chaud, épicé et piquant, avec un léger arrière-goût acre. L'agréable goût piquant n'est pas si puissant que celui du poivre et se marie très bien avec des légumes et des poissons.

**A découvrir également chez Le Delas**, une gamme de produits à base d'épices spécialement développés pour Le Delas par Le Comptoir Colonial : le chocolat au gingembre, au piment d'Espelette, au pavot ou à l'anis (en plaques de 100 grammes), le vinaigre d'épices, ou encore le confit de safran, qui accompagne foie gras et viandes froides à merveille.

**Avec plus de 8 000 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. La Maison Le Delas, à Rungis, est le fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs.

## Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin, Léonore Branche

19 rue Réaumur, 75003 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65

Mob : 06 72 89 75 14 • Email : [mocca@mocca.fr](mailto:mocca@mocca.fr)