

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

## Le Delas, nouveau distributeur de référence pour la filière Snacking

Exposant à l'European Sandwich & Snack Show,  
Le Delas propose une gamme inégalée de produits  
finis et d'ingrédients pour la Restauration Rapide et  
la Vente à Emporter.

[ Rungis, le 14 février 2007 ] La Maison Le Delas sera présente à la 8<sup>e</sup> édition de l'European Sandwich & Snack Show, les mercredi 7 et jeudi 8 mars 2007, au Palais des Congrès – Porte Maillot, à Paris (stand C03 - Hall Passy). L'entreprise de Rungis, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche, y présentera sa gamme de produits Snacking.

L'European Sandwich & Snack Show est le rendez-vous fédérateur de tous les acteurs de l'univers du Snacking. Ce salon reçoit environ 6000 visiteurs chaque année, le nombre de visiteurs ne cessant de s'accroître tous les ans.

«Lorsque l'on a l'ambition de proposer la gamme de services et de produits la plus complète du marché aux professionnels des Métiers de Bouche et de la Restauration, il est impossible d'ignorer le phénomène du Snacking», justifie Antoine Boucomont, PDG de Le Delas, présent pour la première fois à l'European Sandwich & Snack Show. «Le Delas permet de renforcer la présence des distributeurs à ce rendez-vous professionnel : parmi les 200 exposants, plus de 25 sont nos fournisseurs...»

Le Delas souhaite devenir le distributeur de référence pour les restaurateurs et les enseignes de restauration rapide de qualité. L'entreprise de Rungis offre en effet le plus grand choix de produits sur le marché, avec une profondeur de gammes inégalée dans chacune des familles de produits, et ce dans les trois températures (ambiant, réfrigéré, surgelé) : salades, soupes, tartes, tartines, plats chauds, produits ethniques et produits de terroir, boissons et grignotages... Et ce, sans contraintes d'achat, puisque Le Delas n'impose aucune quantité minimale d'achat à ses clients.

De la «Vache à boire» de chez Michel & Augustin aux meilleurs jambons ibériques, du poulet tikka massala aux sorbets de fruits en tubes individuels «Ice Pulp», en passant par les crumbles de légumes ou les «smoothies» de fruits, tous les nouveaux produits, tendances et nomades, se retrouvent chez Le Delas. Sans oublier les centaines

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

d'ingrédients permettant aux clients de composer eux-mêmes leurs garnitures : fromages frais, tapenades, légumes grillés, dés de volaille, condiments...

Pour mieux faire connaître sa gamme et les innombrables possibilités de restauration qu'offre cette nouvelle tendance qu'est le snacking, Le Delas publie, à l'occasion du salon, son nouveau catalogue «4S» (Sandwiches, Salades, Snacks, Soupes...) qui présente en détail une sélection de 200 références «premium», séparées en deux grandes familles : produits finis et ingrédients. Ce nouveau guide-catalogue se présente dans un format identique au guide «Snacking : les 100 meilleurs produits», rendant les ouvrages particulièrement faciles à consulter. Ces deux guides-catalogues seront distribués gratuitement sur le stand Le Delas (C03-Hall Passy).

Découvrant l'extraordinaire gamme de produits distribués chez Le Delas, les visiteurs pourront aussi déguster sur le stand plusieurs produits-vedettes de la restauration nomade : «smoothies» et «lassis» aux fruits, sandwiches aux garnitures inventives composés en direct par Frédéric Poulain, le Chef Conseil de Le Delas.

Les professionnels de la filière Snacking découvriront, au cours de ces deux jours de salon, non seulement les nouveaux produits et équipements, mais pourront aussi débattre sur les tendances et évolutions du marché, au cours d'un programme d'ateliers et de conférences. Antoine Boucomont, PDG de Le Delas, participera ainsi à une table ronde consacrée aux «Marchés Snacking à l'International – vision d'enseignes», le mercredi 7 mars à 11h30.

**Avec plus 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 double actuellement la surface de son magasin et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

## Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin • Marion Gerard  
7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65  
Email : [mocca@mocca.fr](mailto:mocca@mocca.fr)