

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Des fruits moelleux et savoureux chez Le Delas



[Rungis, le 17 janvier 2007] Afin de répondre à une demande croissante des professionnels de la restauration pour des fruits plus pulpeux, plus fondants et surtout plus tendres (en opposition aux fruits secs) et pour s'adapter aux créations sucré-salé, Le Delas propose une sélection de fruits moelleux fournis par la société Fruit Gourmet.

Créé en 1993, Fruit Gourmet, situé au cœur du Sud-Ouest, a su mettre au point un procédé original de fabrication des fruits moelleux, lui permettant de devenir une référence dans le monde entier. La texture et la saveur des fruits « Pleine Saveur » sont préservées par un procédé unique de réhydratation des fruits secs préalablement sélectionnés, leur permettant de conserver tous leurs arômes et leurs qualités gustatives. Par ce procédé de réhydratation par saturation sans lessivage d'éléments utiles, le fruit devient moelleux et reste 100% naturel, sans adjonction d'arômes. Les fruits sont ainsi tendres et fondants, gardant leur brillance naturelle avec une fraîcheur de goût unique.

Reconnus et recherchés par les diététiciens et nutritionnistes pour une alimentation saine et équilibrée, les fruits moelleux « Pleine Saveur » sont devenus incontournables pour tous les professionnels des métiers de bouche. La réhydratation déjà réalisée permet une utilisation directe, les fruits sont prêts à l'emploi, ne rejettent pas d'eau tout en gardant leur goût intact. Ainsi, 6 kg de fruits frais produisent 1kg de fruits moelleux « Pleine Saveur ».

De nombreux Chefs du monde entier et les plus grands noms de la pâtisserie et de la chocolaterie mondiale les utilisent dans leurs recettes. Selon Frédéric Poulain, Chef Conseil chez Le Delas, « les fruits moelleux offrent une gamme très large d'utilisation, autant pour les

.../...

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

plats sucrés que salé. On peut les utiliser pour les terrines de fruits, pour le foie gras aux figues, pour des tajines ou pour des plats en sauce plus élaborés ».



Pour les bouchers et les traiteurs, il est conseillé de mélanger le fruit directement avec la viande, les fruits moelleux ne rendent pas d'eau et absorbent ainsi le jus de viande, donnant une saveur originale à la préparation. De même, grâce au procédé unique de réhydratation de la société Fruit Gourmet, les fruits utilisés en brochette pour le barbecue sont cuits sans être grillés.

Le Delas présente une gamme très variée de fruits moelleux « Pleine Saveur », traditionnels (pruneaux, abricots, figues, melons, pêches, poires, pommes et raisins) et exotiques (ananas, mangues, gingembre et bananes).

Les fruits moelleux Fruit Gourmet sont disponibles chez Le Delas en sachets de 1kg au prix variant de 2,50€ (raisin) à 6,75€ (melon).

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 Colmbin

7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65

Email : mocca@mocca.fr