

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Avec son nouveau catalogue «4S», Le Delas propose une sélection de 235 produits et ingrédients «Snacking»



[Rungis, le 26 février 2007] Pour mieux répondre à la croissance de la demande en produits pour la restauration rapide de qualité, et devenir le distributeur de référence auprès des professionnels de la filière Snacking», La Maison Le Delas publie, à l'occasion du Salon European Sandwich & Snack Show 2007, un nouveau catalogue : «4S : Sandwichs, Salades, Snacks, Soupes... Les 235 meilleurs produits».

Ce livre en couleurs, édité à 20 000 exemplaires et distribué gratuitement aux clients de la Maison Le Delas, présente une sélection de produits «premium» adaptés au marché du snacking, puisés dans l'extraordinaire choix de produits gastronomiques distribués par Le Delas.

«Lorsque l'on a l'ambition d'offrir absolument TOUT aux professionnels des Métiers de Bouche -tous les produits, tous les services-, il est impossible d'ignorer le phénomène du Snacking», affirme Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas. «Le Delas est le fournisseurs idéal pour l'univers de la sandwicherie et du snacking, car nous proposons la gamme d'ingrédients et de produits finis la plus complète du marché, sans quantité minimale d'achat imposée, et ce, dans les trois températures : ambiant, réfrigéré, surgelé».

Ce catalogue reprend le format poche déjà utilisé pour le livre «Snacking : les 100 meilleurs produits», publié fin 2006, esquissant le début d'une collection à la fois pratique, facile et agréable à consulter. Ses 76 pages sont divisées en deux parties : Produits Finis et Ingrédients.

La partie Produits Finis présente une sélection de 129 produits répartis en différentes familles :

- Soupes et Salades ;
- Tartes, Tartines et Plats Chauds (crumbles et clafoutis de légumes, produits ethniques tel le poulet tikka massala...) ;
- Laitages et Coulis (smoothies, yaourts à boire, lassis aux parfums exotiques...) ;
- Fruits, Gâteaux, Glaces (mix de fruits surgelés en portions individuelles, sorbets en tubes individuels...) ;
- Boissons et Grignotages (chips de légumes, petits biscuits sablés...).

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

La partie Ingrédients présente 106 ingrédients permettant de composer des sandwiches et des salades :

- Pains et Viennoiseries (baguettes, pains spéciaux prêts à cuire...)
- Produits Tartinables (huiles d'olive émulsionnées, bases fromagères/œufs, bases poissons, bases légumes, tapenades, caviars de légumes, poivronnades...)
- Garnitures (salades et légumes grillés, fromages et œufs, charcuteries, viandes, volailles, produits de la mer...)
- Sauces, Condiments, Assaisonnements...

«Cette sélection se veut être un reflet de l'offre en nouveaux produits nomades, sains et équilibrés, proposés en conditionnement individuel, ou en ingrédients à assembler soi-même, permettant aux clients des restaurants et des snacks de composer des sandwiches et des salades à leur goût», explique Frédéric Poulain, Chef Conseil de Le Delas. «Elle ne représente cependant qu'une petite partie des 12 000 références proposés par Le Delas, parmi lesquels les professionnels du Snacking peuvent puiser leur inspiration».

Ce second livre-catalogue, destiné à faire partager avec eux la passion de Le Delas pour les produits d'excellence, se veut aussi une marque de confiance et un outil pour leur faire gagner du temps. La devise de Le Delas, «Entre Pros, on se comprend», prend ici tout son sens. Enfin, il témoigne de la révolution en cours dans l'univers de la restauration rapide, où le traditionnel sandwich jambon-beurre est relégué à la préhistoire du snacking...

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 de Rungis et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

Plus d'informations sur le site www.ledelas.fr

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