

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

## Le Delas : les nouveautés du mois

[ Rungis, le 22 février 2007 ] Chaque mois, la Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente une sélection de nouveaux produits. Ce mois-ci, Le Delas enrichit sa gamme de produits finis orientée vers la restauration rapide, pour les professionnels de la filière Snacking.



### La saucisse de Morteau Label Rouge Pierre Laloue

Fabriquée à partir de viande de porc provenant de la zone IGP (Indication Géographique Protégée), la saucisse de Morteau Pierre Laloue est aujourd'hui en vente chez Le Delas. Afin de garantir qualité et saveur, la saucisse de Morteau Label Rouge répond à un cahier des charges bien précis. Agés de 182 jours minimum, les porcs de Franche-Comté Label Rouge sont élevés au petit lait et aux céréales. Le fumage des saucisses s'effectue lentement et à froid, à la sciure de résineux, lui assurant un véritable goût «à l'ancienne».

**Prix : 9,91 euros HT le kilo.**

### Les petits sablés ronds et bons et la «vache à boire» de Michel et Augustin

Le Delas distribue les fameux «petits sablés ronds et bons» et les yaourts à boire «la vache à boire» de Michel et Augustin. Véritables phénomènes de «l'Urban Food», ces produits premium sont aussi bons et naturels qu'ils jouent sur la corde humoristique, parlant à l'enfant qui sommeille en chaque consommateur. Disponibles sous 5 recettes différentes (beurre salé, pavot et vanille, gouttes de chocolat, amandes et noisettes et farine de sarrasin), les petits sablés sont fabriqués à partir de produits 100% naturels.

Très onctueux et peu sucrés, les yaourts à boire existent sous 3 recettes originales : vanille/sirop d'érable, framboises/larmes de menthe, nature/sucre de canne... Des parfums subtils et des ingrédients simples et de grande qualité.

**Prix : format snacking 6 sablés (40g) : 0,80 euros HT, «Vache à boire» 250 ml : 1,20 euros HT.**



.../...

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !



## Les Smoothies de Crop's

Surfant sur la mode des « Smoothies », ces jus de fruits frais et pulpeux, Le Delas vient de faire entrer dans ses références les fruits mixés à boire Crop's. Préparation saine et savoureuse à déguster à toute heure de la journée, le smoothie est un mélange de morceaux de fruits et de jus de fruits passé au mixeur. Le Delas propose des sachets de fruits surgelés (150g) à mixer avec du jus de pomme, afin d'obtenir un véritable smoothie, frais et savoureux, production 100% naturelle, sans sucre ajouté ni conservateurs et riche nutritionnellement. 5 saveurs disponibles : ananas/mangue, framboise/mangue/myrtille, fraise/banane et fraise/pêche/papaye.

**Prix : 4,41 euros HT le kilo.**



## Les Smoovies de Physalis

Si le Smoothie est un produit brut permettant aux restaurateurs de jongler avec différents parfums, certains préféreront le produit fini. C'est le cas des Smoovies de Physalis, véritable mélange onctueux de fruits des meilleures variétés, sans additifs ni conservateurs, et sans sucre ajouté. Sain et gourmand, le Smoovie est une alternative fruit pour le dessert ou un pause bien être au cours de la journée. Équivalant à 300g de fruits frais de qualité, les Smoovies sont proposés chez Le Delas sous 4 délicieux parfums : Mangue/Passion, Fraise/Banane, Framboise/Poire et Kiwi/Raisin Blanc.

**Prix : 1,65 euros HT la bouteille de 250 ml.**

**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.

**Plus d'informations sur le site [www.ledelas.fr](http://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](mailto:mocca@mocca.fr)