

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Le Delas : la sélection des nouveaux produits du mois

[Rungis, 10 avril 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 propose notamment les plats asiatiques et indiens Delasia, les thés et infusions haut de gamme Pascal Hamour, les délicieux gâteaux, glaces et sorbets Dagniaux, les coquillages surgelés Caudalie-PCS ainsi que les soupes individuelles «Premium» Urban Food.



Les plats préparés exotiques Delasia

Nouvellement distribué chez Le Delas, Delasia propose une gamme de plats frais préparés, élaborés fidèlement selon des recettes exotiques et répondant à la tendance culinaire actuelle la plus marquante : une cuisine-découverte, alliant qualité et facilité. Élaborés selon des méthodes artisanales à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés, non-pasteurisés et sans conservateurs, les plats frais préparés Delasia sont disponibles chez Le Delas sous 4 recettes exotiques : Poulet Curry, Poulet Tikka Massala, Emincés de Porc Shanghai et Nouilles Royales.

**Prix : Poulet Curry 9,55€HT/3kg, Poulet Tikka Massala 9,75€HT/3kg
Emincé de Porc Shanghai 9,11€HT/3kg, Nouilles Royales 7,72€HT/2kg**

Thés et Infusions Pascal Hamour

Spécialiste dans la transformation et la distribution de cafés, thés et infusions auprès des professionnels de l'industrie hôtelière internationale, les produits Pascal Hamour sont vendus chez Le Delas pour satisfaire une clientèle des plus exigeantes. Outre une très grande qualité des produits utilisés, la particularité des thés et infusions Pascal Hamour réside dans l'utilisation de sachets cristal, garantissant une qualité d'infusion irréprochable grâce à la texture des sachets, proche de la soie et de la régularité et la finesse du fil utilisé. Deux parfums de thés viennent s'ajouter aujourd'hui à la gamme déjà distribuée chez Le Delas : le thé vert à la menthe, mariant le Gunpowder de Chine et la menthe Nanah du Maroc et le thé quatre fruits rouges, assemblage du thé de Chine et de Ceylan aux essences de fruits rouges (cerise, fraise, framboise et groseille).



**Prix : Samovar 325€HT, Coffret thé/infusion en bois 30€HT
thé vert à la menthe ou aux quatre fruits rouges 18,60€HT les 50 sachets**

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Gâteaux, crèmes glacées et sorbets Dagniaux

Afin d'élaborer des produits aux saveurs généreuses et délicates, la Maison Dagniaux privilégie des ingrédients entiers de qualité pour que chaque préparation restitue le véritable goût du fruit ou de l'épice exotique. Les fruits et épices sont savamment sélectionnés pour obtenir une qualité de goût authentique. La maison Dagniaux privilégie la créativité dans ses choix de recettes. Ainsi, de nouveaux parfums de glaces viennent enrichir la gamme déjà proposée par Le Delas : gingembre, miel noix, miel figue, thé vert, myrtille, nougat, violette et fleur de thym. De même pour les gâteaux avec l'arrivée sur les rayons du merveilleux Croq et du Bolchoï au chocolat.

Prix : Glaces gingembre 12,36€HT/2,5L, miel noix et miel figue 14,34€HT/2,5L, thé vert 12,08€HT/2,5L, myrtille 13,08€HT/2,5L, nougat 13,52€HT/2,5L, violette 12,82€HT/2,5L et fleur de thym 12,26€HT/2,5L. Gâteaux 16,07€HT l'unité.

Les crustacés Caudalie-PCS

Produits frais et surgelés de qualité, les crustacés Caudalie-PCS sont désormais vendus chez le Delas. Privilégiant la qualité et la sécurité alimentaire, tous les produits Caudalie-PCS sont rigoureusement contrôlés garantissant une traçabilité complète de tous les lots d'ingrédients et de produits finis, au moyen d'analyses organoleptiques et microbiologiques. Pour des recettes authentiques et originales, Le Delas distribue des Tellines, des cocktails de fruits de mer Extra (palourdes en coquille du Pacifique, chair de moule, anneaux de calmar du Pacifique, queues de crevettes décortiquées et chair de palourde), des cocktails de Bivalves (palourdes du Pacifique, haricots de mer du Pacifique et moules entières), des crevettes farinées, des queues de Gambon écarlates décortiquées de Chine, des beignets de crevettes classiques et des couteaux du Pérou.



**Prix : Tellines 5,89€HT/kg
Couteaux du Pacifique 10/13 cm 8,62€HT/kg
Queue de Gambon écarlate 17,88€HT/kg
Cocktail de fruits de mer extra 8,17€HT/kg
Cocktail de bivalves 5,80€HT/kg
Palourde du pacifique 5,89€HT/kg
crevettes crue décortiquée farinée 11,65€HT/kg**

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Les soupes fraîches individuelles Urban Food

La première gamme de soupes fraîches individuelles nomades arrive sur le marché français et est aujourd'hui distribuée chez Le Delas. 100% naturelles et non stérilisées, les soupes Urban Food permettent de conserver les saveurs intactes. L'emballage des soupes étant micro-ondable, les soupes peuvent se déguster immédiatement, à même le gobelet, chez soi, au bureau ou dans la rue. 4 recettes sont aujourd'hui disponibles chez Le Delas : velouté de légumes, de potiron, carotte/coriandre et champignon/châtaigne.

Prix : 1,57€HT/290 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

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