

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Le Delas : la sélection des nouveaux produits du mois

[Rungis, 10 mai 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, avec l'agrandissement de 3500m² du magasin, et de l'ouverture des nouveaux rayons frais (fruits et légumes, poissonnerie, beurre-œufs-fromages, viandes) et l'agrandissement conséquent de la partie réservée aux produits surgelés, l'offre Le Delas s'est enrichi de plusieurs centaines de nouveaux produits.



Légumes élaborés surgelés Tradition et spécialités

Avec l'agrandissement, le Delas a développé une gamme plus importante de surgelés. Les légumes surgelés Tradition et spécialités font partie des nouveautés distribuées par Le Delas. Afin de donner une touche d'originalité à ses plats, de mettre en valeur ses assiettes, la société Tradition et Spécialités propose des produits semi élaborés ou élaborés, pratiques et originaux. De plus, ces produits au design et au concept modernes et ouverts aux influences internationales, bénéficient d'une grande qualité culinaire. On y retrouve ainsi des tresses de légumes, des barquettes en feuille de bananier, des bâtonnets de citronnelle, notamment adaptés aux traiteurs et restaurateurs pour des présentations culinaires originales et séduisantes.

Prix : tresse légumes (70g) 9,11€ les 5 - panier feuille bananier (4g) 13,22€ les 100
 - bâtonnet citronnelle (7g) 6,81€ les 65 - mini courgette tournée (5g) 5,80€ les 90
 - mini carotte tournée (5g) 4,51€ les 90 - mini aubergine éventail (15g) 4,93€ les 33
 - fagot légumes mix ou carottes (30g) 10,51€ les 30 - fagot asperges (30g) 19,32€ les 30.

Légumes frais miniatures Les Matins du Potager

Dans son nouveau rayon Primeurs, Le Delas distribue les mini-légumes frais Les Matins du Potager. Issus d'une culture particulière, sans manipulations génétiques ou transgéniques, les légumes Les Matins du Potager sont plantés très serrés et récoltés plus tôt que des légumes traditionnels. Ils conservent ainsi une taille miniature, leur garantissant une saveur incomparable. Ce mode de culture permet d'obtenir un légume savoureux, croquant, facile à utiliser et séduisant pour des présentations en assiettes individuelles.



Prix par barquette de 150/200g : plusieurs variétés disponibles :
 poireaux 5,88€ - endives 7,84€ - navets 5,88€ - choux fleur 2,34€ - carottes fane 5,25€

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Charcuterie Tannenhof

C'est à Niedereschach qu'est née la tradition de l'authentique Jambon de la Forêt Noire Tannenhof. Le fumage au mélange salé d'épices aromatiques selon la méthode traditionnelle, dans une cheminée maçonnée de Forêt Noire sur un lit vert de brindilles de sapin et de genièvre, donne un goût fin et savoureux, modérément salé à la charcuterie Tannenhof. Aujourd'hui vendu chez Le Delas, le jambon de la Forêt Noire est présenté tranché en plaquette de 500g ou en noix de jambon à trancher.

Prix : 6,58€/plaquette de 500g – 9,95€/noix de jambon

Yaourts de la Ferme de Grignon

Avec l'agrandissement de son nouveau rayon BOF (Beurre, œuf, Fromage), le Delas distribue un large choix de produits laitiers notamment les yaourts de la Ferme de Grignon : de délicieux yaourts nature, aux fruits et aux arômes naturels. Afin de préserver toutes les qualités gustatives du lait, les produits de la Ferme de Grignon sont élaborés immédiatement après la traite des vaches laitières, nées et élevés à la ferme.

Fabriqués de manière artisanale selon des méthodes traditionnelles, avec des conditions d'hygiène irréprochables, les produits du Domaine de Grignon sont, depuis des années, récompensés et reconnus par la profession et les consommateurs. Différentes saveurs sont disponibles chez Le Delas avec de délicieuses et surprenantes combinaisons de parfums : nature, fraise, griotte, citron, fruits rouges, framboise, abricot, vanille, poire, ananas-citron, abricot-mandarine, citron-gingembre, fraise-pamplemousse, pêche-orange et pomme-cannelle.

Prix : 0,95€/lot de 2 yaourts nature – 1,10€/lot de 2 yaourts aux fruits



Viande surgelé Les Salaisons d'Orly

Appliquant une démarche qualité basée sur le système HACCP (Hazard Analyses Critical Control Point), la société Les Salaisons d'Orly accorde une importance privilégiée à la qualité de ses produits. Les Salaisons d'Orly mettent en pratique un savoir-faire technologique à travers la sélection des muscles, le calibrage, le dégraissage, la découpe, mais aussi l'assaisonnement et le salage dans le respect des recettes. Les produits se conservent ainsi très bien et ne forment pas d'exudats à la décongélation.

Prix : Entrecôte piécée 18,13€/kg , faux filet piécée 14,29€/kg, blanc de poulet 12,22€/kg

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