

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits : la sélection du mois

[Rungis, le 8 juin 2007] Chaque mois, la Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente une sélection de nouveaux produits, choisis par son Chef Conseil Frédéric Poulain. Poissons ou pâtisseries, produits frais ou surgelés, Le Delas renforce son offre grâce à son agrandissement de 3500m², inauguré en avril 2007.



Brochettes de Poisson Deutschesee

Les beaux jours sont là, avec les envies de brochettes et de barbecue, de cuisine légère, saine et estivale. Deutschesee, producteur et distributeur N°1 sur le marché du poisson en Allemagne, est revendu en exclusivité à Rungis par Le Delas. Avec des produits de grande qualité, d'un excellent rapport qualité/prix et des combinaisons inventives de présentation et d'assaisonnement, Deutschesee dynamise la consommation du poisson en proposant des produits « prêts à cuire ». Ainsi la brochette Saumon & St Jacques, présentée avec des poivrons et marinée au fenouil et au citron, ou la brochette de Rougets, marinées au citron et présentée sur une brochette de bambou, ajouter une touche d'exotisme.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« une facilité de conservation et de mise en œuvre pour un produit de qualité ».

- Brochette de Rouget Barbet ; 110gx12, Producteur : Deutschesee. Code produit : 605007. Prix : 21,26€ le kg ht.
- Brochette de Saumon & Saint Jacques, 120gX12, Producteur : Deutschesee. Code produit : 605008. Prix : 22,15€ le kg ht.

Pâtisseries surgelées Debailleul

Debailleul, MOF (meilleur ouvrier de France) et considéré comme un des maîtres de la pâtisserie contemporaine, fait son entrée à Rungis, chez Le Delas, avec une gamme extraordinaire de desserts surgelés : Framboisier, Vacherin, Aruba, Elysée (notre photo, en gâteau et en individuel), Forêt Noire, Louvre, Rubico... Plus de 26 différentes références, reprenant les plus belles créations de la marque Debailleul, en tartes et gâteaux entiers (10 à 12 parts) ou en individuel (boîtes de 10 à 26 parts). De réputation mondiale, plusieurs fois primés aux concours



LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

internationaux parmi les meilleures pâtisseries du monde, les desserts Debailleul offrent des combinaisons de couleurs, de textures, de formes et de goûts uniques sur la planète des saveurs. Des produits de grande qualité, très faciles à préparer puisqu'il ne faut qu'une heure de décongélation en température ambiante avant de servir.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Cette superbe collection permet de compter sur un grand pâtissier toujours disponible ».

- Framboisier 10 parts. Code : 253337. Prix : 28,01€ ht/pièce.
- Framboisier individuel, boîte de 12. Code 253359. Prix : 32,87€ ht/la boîte.
- Mikado 10 parts. Code 253338/253360. Prix : 28,01€ ht/pièce.
- Mikado individuel, boîte de 12. Code 253360. Prix : 32,87€ ht la boîte.
- Vacherin vanille/chocolat 10 parts. Code 253340. Prix : 28,01€ ht/pièce.
- Aruba individuel, boîte de 12. Code 253342. Prix : 36,74€ ht la boîte.
- Elysée individuel, boîte de 12. Code 253343. Prix : 26,78€ ht la boîte.
- Forêt Noire individuel, boîte de 12. Code 253344. Prix : 29,88€ ht la boîte.
- Tiramisu individuel, boîte de 12. Code 253355. Prix : 29,88€ ht la boîte.
- Voltaire individuel, boîte de 12. Code 253357. Prix : 36,74€ ht la boîte.
- Tarte Chocolat individuelle, boîte de 26. Code 253361. Prix : 52,92€ ht la boîte.
- Coffret Grande Sélection, boîte de 36 portions indiv. Code 253366. Prix : 25,21€ ht la boîte.



Produits italiens à la truffe Appennino Funghi

Appennino Funghi est un maître épicier des environs de Savigno, non loin de Bologne, sur les contreforts du Massif des Apennins en Emilie-Romagne, le royaume de la truffe italienne, noire et blanche. Ses produits, de très grande qualité, sont sélectionnés avec la plus grande rigueur, ses recettes préparées dans le plus grand respect de la tradition, sans conservateurs ni additifs. Le Delas distribue désormais leur gamme de produits à base de truffe, blanche et noire : beurre aux truffes, beurre de bufflonne aux truffes, fromage aux truffes, fondue de truffes blanches, sauce aux truffes et même du miel à la truffe !

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« La saveur de la truffe,
pour un usage quotidien et abordable ».

- Sauce Truffes 180g/code 146401 : 7,74€ ht pièce
- Sauce Truffes 500g/code 146402 : 14,85€ ht pièce.
- Miel à la truffe 90g/code 146403 : 7,35€ ht pièce.
- Truffe été tranchée 180g/code 146404 : 24,45€ ht pièce.
- Truffe été hachée 180g/ code 146405 : 22,35€ ht pièce.
- Beurre à la truffe 240g/code 146406 : 5,07€ ht pièce.

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Sauces & Condiments Italiens Amerigo 1934

Lors d'un récent voyage dans les Appennins, Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas, a aussi conclu un accord d'importation des produits « Amerigo 1934 », une autre vénérable maison de Savigno. Des produits traditionnels de l'Emilie-Romagne, servis depuis 70 ans dans le restaurant éponyme, classé 1 étoile au Guide Michelin. Son chef et patron, Alberto lancé il y a quelques années leur collection de produits d'épicerie –pâtes, ragoûts, sauces, condiments, liqueurs et confitures- qui grandit à chaque saison en recréant notamment des plats et des recettes menacées de disparition, à base des meilleurs ingrédients saisonniers de la région. Ses « Carciofini », petits artichauts cueillis frais en Sardaigne, sont un de ses produits phares, avec un croquant et un goût inégalés.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Un véritable voyage au cœur des saveurs italiennes ».

- Vinaigre balsamique 250ml/code 122999 : 3,96€ ht pièce
- Sauce bolognaise Ragu classico 180g/code 138400 : 3,91€ ht pièce
- Carciofini Nostrani huile 510g/code 120850 : 6,96€ ht pièce.
- Cippolline oignon au vinaigre 540g/code 138401 : 3€ ht pièce
- Scalogno échalotte au vinaigre 560g/code 138402 : 9,48€ ht pièce
- Zucchine courgette huile 270g/code 138403 : 3,78€ ht pièce
- Salsa verde & Salsa rossa 180g/code 138404-405 : 2,52€ ht pièce
- Crème Parmesan basalmique 180g/code 138406 : 3,36€ ht pièce
- Sauce cèpe Ragu funghi 180g/code 138407 : 5,48€ ht pièce
- Friggione bolognese 160g/code 138408 : 2,15€ ht/pièce.

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