

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits : la sélection du mois

[Rungis, le 11 septembre 2007] La Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente une sélection mensuelle de produits, choisis parmi les dizaines de nouvelles références que le distributeur fait rentrer chaque mois dans son magasin. Ce mois-ci, Le Delas enrichit son offre de produits Snacking, avec les Focaccias de Traiteur de Paris et les barres de céréales Eat Natural, référence britannique du snacking bio. Les décors en chocolat Dobra, complices des pâtisseries, et un choix d'eaux minérales haut de gamme du monde entier viennent également prendre leur place dans le nouvel espace Épicerie Fine, inauguré ce mois-ci.



Les décors en chocolat Dobra

Avec l'agrandissement de son magasin, Le Delas s'est doté d'un espace Épicerie Fine privilégié. Les décors pour pâtisserie Dobra y font leur entrée. Plus grand producteur de décors et coupelles en chocolat, Dobra bénéficie de 60 ans d'expérience et commercialise ses produits dans plus de 50 pays à travers le monde. Dobra est surtout reconnue aujourd'hui pour son innovation et la qualité de ses produits. Tous les ingrédients utilisés sont naturels et les normes HACCP, ISO, BRC répondent aux plus stricts contrôles de qualité et d'hygiène. Le Delas distribue plus de 20 références Dobra, de l'éventail noir & blanc aux larmes ajourées noir & blanc.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Une aide précieuse pour les dressages à l'assiette et les décors des pâtisseries multi-portions».

- Éventail noir & blanc – Prix : 121,88€/paquet de 625.
- Larmes ajourées noir & blanc – Prix : 23,69€/paquet de 36.

Les Eaux Minérales haut de gamme

Le Delas complète son offre de produits haut de gamme, avec plusieurs eaux avec un packaging novateur et un goût unique, considérées pour certaines comme étant les meilleurs au monde, s'invitant dans son espace Épicerie Fine. C'est le cas de l'eau Voss, d'origine norvégienne, naturellement pure avec un taux de minéralisation inégalé de 22mg, qui lui confère le titre d'eau la plus pure du monde. De même, l'eau Fidji, puisée au cœur de la forêt tropicale de l'île de Viti Levu, est l'une des eaux les plus naturelles au monde, tout comme les eaux Icelandic et Llanllyr. Outre leur qualité, le packaging de ces eaux dénote un esprit novateur.

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Ainsi la bouteille Voss a été dessinée par le designer de Calvin Klein, de même pour l'eau Saint Georges, conçue par Philippe Starck. Design primordial également chez H2O, où la bouteille a été étudiée pour permettre au consommateur de l'accrocher à sa ceinture pendant ses déplacements urbains. Dernières nouveautés chez Le Delas, les eaux aromatisées aux plantes Carpe Diem, réalisées sous 3 saveurs différentes : revitalisante, apaisante et harmonisante.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Un large choix d'eaux minérales de grande qualité et du monde entier pour proposer une offre de boissons en adéquation avec notre clientèle haut de gamme».

- Eau Voss, PET – Prix : 1,34 € les 33cl
- Eau H2O, PET – Prix : 1,32 € les 33cl
- Eau Llanllyr, gazeuse, en verre – Prix : 1,08 € les 33cl
- Eau Saint Georges, PET – Prix : 0,84 € les 33cl et 0,96 € les 50cl
- Eau Carpe Diem, PET – Prix : 1,32 € les 50cl
- Eau Fiji, PET – Prix : 1,60 € les 50cl
- Eau Icelandic Glacial, PET – Prix : 1,16 € les 50cl

Les Focaccias de Traiteur de Paris

Après l'été, Le Delas vous invite à prolonger le goût de soleil et de vacances, avec les Focaccias de Traiteur de Paris. Ces fameux sandwiches d'origine toscane représentent une nouvelle offre gourmande aux saveurs méditerranéennes à déguster grillée, répondant ainsi aux nouvelles tendances de consommation. Fabricant de produits de snacking surgelés de qualité, Traiteur de Paris propose une gamme innovante, facile et agréable à déguster, réalisée à partir d'ingrédients de premiers choix. Les focaccias sont conçus à partir de recettes élaborées par un Chef cuisinier, dont l'objectif premier est de faire rimer saveurs et équilibre nutritionnel. 2 recettes sont à ce jour proposées chez Le Delas.



Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Une idée originale de sandwich facile à préparer, pleine de fraîcheur et de parfums d'Italie».

- Focaccia légumes du soleil, mozzarella 140g – Prix : 2,10 € la pièce
- Focaccia lardons, champignons 140g – Prix : 2,10 € la pièce

Barres Céréales Eat Natural

Afin de répondre aux tendances majeures du Snacking et du bio « manger sainement », Le Delas distribue les barres céréalières Eat Natural, leader sur le marché snacking bio et haut de gamme au Royaume-Uni. Chaque barre est élaborée à partir de produits naturels, sains et de

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



qualité, sans arômes artificiels ni conservateurs, seulement des noix et cacahuètes et des fruits séchés. Plusieurs saveurs originales sont à découvrir chez Le Delas : fruits et macadamia, fruits et noix, amande et abricot, cranberry, macadamia et chocolat.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Des produits sains, ludiques et équilibrés capables de séduire aussi bien les adultes que les enfants, pour les petits creux à toute heure de la journée ! ».

- *Eat Natural fruit & macadamia/fruit & noix/amande & abricot/cranberry & macadamia & chocolat -Prix : 1,07 € la barre de 50g.*

Avec près 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