

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits : la sélection du mois

[Rungis, le 18 Octobre 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 propose l'Agneau de Pré-Salé de la Baie de Somme, nous fait découvrir une recette originale de calamars farcis à la ratatouille Deutschesee. Son offre snacking s'enrichit d'antipasti Saveur Traiteur, et côté sucré, propose les coulis et purées Ponthier aux savoureux parfums, ainsi que la fameuse pâte à filo Bekiaris.

L'Agneau de Pré Salé

Le Delas propose ce mois-ci en exclusivité une viande rare et savoureuse, l'Agneau de Pré-Salé. Élevé uniquement en Baie de Somme, l'Agneau de Pré-Salé doit la saveur et la couleur de sa viande à son séjour prolongé sur les pâturages, recouverts périodiquement par la mer. Les caractéristiques de cette viande, qui fait l'objet d'une appellation d'origine contrôlée depuis 2006, sont sa couleur rouge, la carcasse de forme allongée, la couverture de gras régulière et un grain de la viande très marqué. Pour obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée, l'Agneau de Pré-Salé répond à un cahier des charges très précis. L'AOC s'applique aux agneaux pesant entre 18 et 25kg. Ils doivent être nés, élevés et engraisés uniquement sur certaines communes de la Baie de Somme. L'agneau doit avoir passé au minimum 75 jours dans la Baie, au maximum 300.



Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Une viande célèbre au goût unique, un succès garanti auprès de tous les amateurs d'agneau».

• Agneau AOC Carré - Prix : 26,58€ HT le kg



Calamars farcis à la ratatouille Deutschesee

Deutschesee, principal fournisseur de poissons et de fruits de mer en Allemagne, a créé une nouvelle recette aux saveurs méditerranéennes, des calamars farcis à la ratatouille. Produits frais réfrigéré, les calamars sont marinés à la méditerranéenne et farcis à la ratatouille, avec des courgettes, des tomates, des aubergines,

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

de la semoule et du basilic, le tout retenu par un pic en bois.

Le Delas a choisi de distribuer cette spécialité pour l'originalité de la recette, l'unité des saveurs et la qualité des produits utilisés, aussi bien au niveau de la fraîcheur des fruits de mer que des légumes utilisés.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Une recette originale, et une très bonne tenue des matières et des saveurs».

• Calamars farcis à la Ratatouille - Prix : 9,75€ HT le kg

Antipasti Saveur Traiteur

Le Delas enrichit son offre de produits Snacking, avec les antipasti de Saveur Traiteur. Spécialisé depuis plusieurs décennies dans les recettes élaborées de spécialités Méditerranéennes, Saveur Traiteur utilise pour ses préparations des produits récoltés en saison de campagne, excluant tout produit à base de saumure. Parmi les produits distribués par Le Delas, on retrouve les artichauts à la Romaine et au basilic, sélectionnés pour leur finesse à cœur et le fondant de leurs tiges, les courgettes et les aubergines grillées selon une recette « maison », les champignons des bois, sélectionnés pour la richesse de leur goût, et les tomates confites, très appréciées en salades fraîches ou en toasts à l'apéritif.



Afin de conserver toute la fraîcheur et le moelleux des aliments, Saveur Traiteur distribue ces produits dans des emballages en poche Doypack.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«L'emballage en poche Doypack permet une meilleure conservation des aliments (12 mois), de réduire la teneur en huile (maxi 20%) tandis que leur saveur demeure intacte ».

• Tomates confites – Prix : 11,44€ HT la poche doypack de 1kg

• Courgettes grillées ou aubergines grillées – Prix : 14,34€ HT la poche doypack de 1,85kg

• Artichauts à la Romaine – Prix : 21,94€ HT la poche doypack de 1,85kg

• Artichauts du chef – Prix : 26,66€ HT la poche doypack de 2,5kg

• Champignons des Bois – Prix : 27,27€ HT la poche doypack de 2,5kg

Coulis et purées de fruits Ponthier

Les Coulis et Purées de fruits frais réfrigérés Ponthier répondent au mieux aux attentes des professionnels de la Restauration, conciliant la qualité du surgelé traditionnel avec la praticité des produits ambiants. Ponthier distribue ainsi ces produits en poche doypack, pour que le fruit frais conserve une saveur intacte et que sa matière ne soit pas déstructurée. Les Coulis Ponthier sont distribués chez Le Delas sous divers parfums tels qu'abricot, fruits exotiques, fruits rouges, fraise et framboise. Ils sont sans colorant ni conservateur, composés de 80% de fruits, de sucre et de

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



jus de citron. Ils s'utilisent facilement en décor d'assiettes, sur les glaces, en mélange avec des yaourts, et dans les salades de fruits. De même, les Purées Ponthier existent chez Le Delas sous plus de 20 parfums. Elles s'utilisent

comme les purées traditionnelles surgelées (pour les entremets, les glaces ou sorbets, les confitures, les pâtes de fruits, les coulis, les glaçages) mais aussi pour les cocktails, smoothies, milk-shakes et granités...

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Les Coulis et Purées réfrigérés Ponthier sont parfaitement adaptés pour la restauration, les bars à cocktails et les pâtisseries glaciers, et apportent de nouvelles idées».

- 5 parfums de Coulis, de 5,39€/kg HT (Coulis d'abricots) à 6,38€/kg HT (Coulis fruits exotiques).
- 20 parfums de Purées, de 4,55€/kg HT (Purée de poires) à 7,13€/kg HT (Purée de mûres).

Pâte à Filo Bekiaris

Spécialité traditionnelle grecque, la pâte à filo a fait son entrée en France en 1974 avec la société Bekiaris, leader en France et Europe. La pâte à filo est élaborée à partir de farine de blé, d'eau, de sel et de fécule. C'est une pâte souple et malléable. À l'inverse de la feuille de brick, la pâte à filo a besoin de matières grasses pour dorer et donner son croustillant. Elle accompagne aussi bien les entrées et les plats salés que les desserts sucrés et au miel. Elle sert à réaliser des feuilletages (en empilant plusieurs feuilles) ou des beignets (en enroulant une farce dans la pâte). Elle peut être cuite au four ou frite à la poêle ou à la friteuse.



Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

«Très courante dans la cuisine du Maghreb, la pâte à filo peut aussi s'utiliser pour des nems ou des samoussas, ou pour la cuisine fusion : boudin noir sur nid de pâte à filo, pourquoi pas ?».

- Pâte à Filo – Prix : 2,03€ HT les 500g

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