

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Produits de Noël en promotion la sélection du mois

[Rungis, le 5 décembre 2007] La Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente une sélection de produits de Noël en promotion, choisis parmi les nombreuses références du catalogue Noël Le Delas.



Caviar Français Caspian Tradition

Quasiment disparu au XIXe siècle, l'esturgeon d'Aquitaine a été ressuscité par des passionnés et des chercheurs de Gironde au début des années 90. Le célèbre spécialiste Caspian Tradition a concentré son élevage de caviar français à trente kilomètres de Bordeaux où les poissons, élevés en bassins d'eau courante, produisent du caviar à partir de leur huitième année. Le Delas a sélectionné les caviars Caspian Tradition pour leur très grande qualité, provenant à la fois de la nature du poisson et de la récolte manuelle et minutieuse des œufs d'esturgeon.

• Caviar Français Caspian Tradition 50g - prix : 46,30€TTC

Fondant de St Jacques façon Savarin et sauce crustacés Bigard

Spécialiste dans la transformation de la viande, Bigard s'est également fait connaître par sa production de produits frais et surgelés. Le fondant de St Jacques fait partie ce mois-ci des produits Noël sélectionnés par Le Delas. Cette délicieuse entrée Bigard associe la douceur et le fondant d'un savarin de St Jacques, à un délicat velouté à l'Américaine. Une touche de caviar de tomates vient relever le visuel et le goût de ce produit. Présenté dans une véritable cassolette en porcelaine, c'est une idée d'entrée originale à déguster au moment de Noël.

• Fondant de St Jacques façon Savarin et sauce crustacés Bigard
130gx4 - prix: 3,18€TTC la pièce



LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Rôti de Canard fourré au Foie Gras entier Lafitte



Les produits Lafitte sont élaborés dans la plus pure tradition de la cuisine du terroir et répondent à un cahier des charges bien précis. Tous les canards sont élevés et préparés dans les Landes. C'est en étroite collaboration avec les éleveurs que les palmipèdes sont élevés dans un environnement naturel. Les canards sont nourris avec des produits naturels (blé, avoine, herbes) et engraisés au maïs grain entier. Le Delas a sélectionné le rôti de canard fourré au foie gras entier pour la qualité et les saveurs gustatives de cette recette originale de Noël.

• Rôti de Canard fourré au Foie Gras entier Lafitte - prix : 17,01€TTC le kg

Chapon de Bresse Roulé Miéral

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une AOC dans le monde. Le chapon de Bresse est renommé pour sa chair ferme et persillée, sa peau très fine et nacrée. La zone, l'Ain, la Saône et Loire et le jura, la race ainsi que les conditions d'élevage donnent droit au titre de «volaille de Bresse», faisant du chapon de Bresse Miéral un des meilleurs produits à déguster au moment de Noël.

• Chapon de Bresse Roulé Miéral - prix : au cours



Sauce crème de morilles EPC

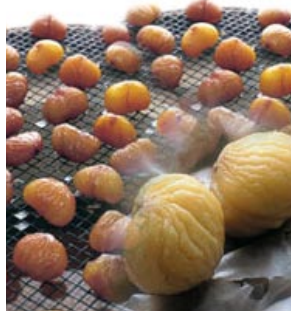
Spécialiste des produits traiteurs frais à destination des professionnels de la restauration, EPC met à disposition tout son savoir-faire culinaire notamment pour les plats cuisinés et sauces sous-vide. Dans le respect des recettes traditionnelles, les sauces EPC sont élaborées à chaud selon les étapes que réalisent au quotidien les chefs cuisiniers : suage, pinçage, déglacage, mouillage, réduction, liaison, finition... La sauce aux morilles, riche en crème (13%), élaborée à base de vin blanc et d'échalotes réduites, est agrémentée d'éclats de morilles. Une pointe de Cognac vient apporter la touche finale de cette savoureuse sauce. Idéal pour accompagner un chapon à Noël !

• Sauce crème de morilles EPC - prix : 7,51€TTC le kg



LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Purée de marrons Imbert

Créée en 1920, la société Marrons Imbert transforme chaque année, de mi-octobre à fin mars, quelques 350 à 400 tonnes de châtaignes et marrons. La purée de marrons Imbert est élaborée exclusivement à partir de fruits frais sélectionnés selon leurs variétés, leurs qualités sanitaires et gustatives. Son goût et sa consistance incomparables, associés à une neutralité parfaite, laissent au professionnel la possibilité de l'agrémenter selon ses désirs. Au moment de Noël, la purée de marrons est idéale pour la préparation de délicieux desserts.

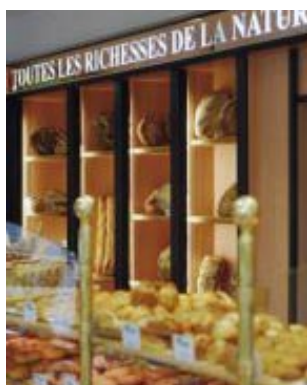
• Purée de marrons Imbert boîte 4/4 - prix : 5,05€TTC la pièce

Mignardises assorties « subtilité chocolat » Lenôte Brossard

Brossard s'associe avec Lenôte pour élaborer une recette exquise autour du chocolat. Avec un assortiment de 28 mignardises et moelleux. Entre bonbons et pâtisseries, Lenôte utilise pour ses recettes, 3 chocolats aux crus différents pour une meilleure alliance des goûts. 7 recettes raffinées aux goûts simples et francs jouant sur la force et la subtilité du chocolat sont disponibles dans le coffret « Subtilité chocolat » avec des tartelettes nougatine chocolat et caramel au beurre salé, des opéras, des moelleux chocolat et coeur de mangue...



• Mignardises assorties « subtilité chocolat » Lenôte Brossard 28p - prix : 22,85€TTC la boîte



Tourte Bio Moisan

Fabriqué à partir de blé cultivé en agriculture biologique n'utilisant ni produits chimiques de synthèse ni engrais minéraux, le pain Moisan est confectionné avec de la farine semi-complète moulue sur meule de pierre, apportant ainsi plus de minéraux et de fibres qu'un pain courant. Ce procédé traditionnel permet de recueillir une grande partie du germe de blé, riche en acides gras essentiels et en vitamines. Précurseur dans les pains 100% bio, Michel Moissan a réussi un pain naturel et savoureux, au goût marqué et à l'excellente conservation.

• Tourte Bio Moisan 1,7kg tranché - prix : 4,62€TTC la pièce

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