

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits du mois : Un printemps de qualité chez Le Delas

[Rungis, le 21 avril 2008] La Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente tous les mois une sélection de produits choisis parmi les dizaines de nouvelles références que le distributeur fait rentrer chaque mois dans son magasin. Avec le printemps, fleurissent de nouveaux produits de haute qualité, du terroir, avec les haricots de Soisson, à l'océan, avec les crustacés de Thador.



Le Haricot de Soisson

Le plus gros des haricots français est aussi l'un des plus goûteux, et offre des qualités nutritionnelles remarquables. En voie d'extinction avant sa renaissance par la Coopérative Agricole du haricot de Soisson, située à Vaudesson dans l'Aisne et regroupant 38 producteurs. Produit rare et rustique (environ 10 hectares cultivés, 15 tonnes de production), il est économique : il suffit de 70g par personne, que l'on laisse tremper une nuit. Devenu trois fois plus gros, il se laisse cuire une heure et accompagne le gigot, la joue de bœuf, ou se sert en salade ou en soupe.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain: *«Avec sa belle robe ivoire, sa tenue à la cuisson est très appréciée par les chefs. A cuire sans sel, pour garder la douceur de sa peau».*

Haricot de Soisson nature 72 cl : 4,55€/réf n° 120157

Haricot de Soisson 1 kg : 11,80€/kg réf n°147067

Haricot de Soisson 5kg : 8,50€/kg réf n°147068

Velouté de haricots de Soissons 1L : 6,55€ /réf n° 126026

LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Les pâtes de curry Blue Elephant

Chaîne de restaurants thaïlandais très réputée, avec une douzaine d'établissements autour du monde (dont un à Paris), Blue Elephant a développé, en parallèle, une gamme de produits permettant d'aider à la réalisation de recettes aux saveurs exotiques. Ses pâtes de curry, réalisées avec des ingrédients 100% naturels, des herbes fraîches et des épices frais, sont particulièrement utiles pour reproduire fidèlement les meilleures curry thaï, sans avoir besoin de dénicher des produits souvent difficiles à trouver en France.



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Un produit facile à utiliser, pour des résultats garantis plein de saveurs thaï intactes. Attention aux dosages ! ».

Pâte de curry jaune, rouge ou vert 500g : 7,47 €/pièce, réf n° 129162-161-160



Le riz de Camargue Canavere

Elevé entre le soleil et le mistral dans des conditions d'agriculture raisonnée, récolté très mûr, le riz de Camargue Canavere bénéficie du label IGP (Indication Géographie Protégée). Ferme, goûteux, nourrissant, ses différentes teintes apportent une note d'exotisme dans l'assiette. Le riz noir, considéré comme le roi des riz, bénéficie d'une chair très douce et d'une grande finesse gustative.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Un riz de grande qualité, pour ceux souhaitant privilégier les produits sains et la filière agricole française».

Riz complet Camargue Canavere 1 kg : 2,35€ ht, réf n° 147155

Riz long étuvé Camargue 1kg Canavere : 2,01€ ht, réf n°147153

Riz long parfumé Camargue 1 kg Canavere : 2,37€ ht, réf n° 147154

Riz noir de Camargue 1 kg Canavere : 4,32€ ht, réf n° 147156

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Crustacés Thador

Le Delas distribue la gamme de crustacés surgelés Thador, spécialiste reconnu de la préparation à façon des crustacés d'exception : homards, langoustes et cigales des mers, mi-cuits ou cuits, décortiqués ou en carapace. Le savoir-faire de l'entreprise, alliant inventivité, rigueur et connaissance des produits, garantit des produits de haute qualité.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «des produits nobles, à la texture et aux goûts incomparables, prêts à déguster».

Homard du Canada, cuit et décortiqué, sous vide surgelé : 133,70€ ht / kg, réf n°251193

Fromages des Pyrénées Jean Faup

La fromagerie Jean Faup, implantée en Ariège depuis plus d'un siècle, est à l'origine de la renaissance de la tomme de chèvre des Pyrénées. Son leitmotiv : faire revivre et préserver les traditions gustatives, préserver et valoriser un environnement fragile, et produire des fromages d'une qualité gustative exceptionnelle. Résultat : une pâte souple, onctueuse et aérée, une odeur prononcée et un goût de caractère, le tout préservé dans sa croûte naturelle.



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Un savoir-faire indéniable, qui produit des fromages au goût vrai».

Tomme des Pyrénées lait de chèvre 950g : 18,13€/kg, réf n°414460

Tomme des Pyrénées lait de vache 1kg : 14,30€/kg, réf n°414461

LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Confiture de l'Abbaye de Sept-Fons

Depuis le XI^e siècle, les moines de l'Abbaye de Sept-Fons, dans le Bourbonnais, fabriquent des confitures à partir des fruits récoltés dans les vergers de la région. L'entreprise s'est modernisée depuis, et s'est lancée récemment dans des saveurs nouvelles –bananes, figues porto, mangues citron vert...-, tout en respectant ses méthodes d'élaboration éprouvées par le temps, et l'amour des bonnes saveurs.



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Des méthodes traditionnelles, préservant le goût et les saveurs, et des parfums originaux».

Cerises Douces 370 g : 3,26€ ht, réf n° 119111

Mangues Citron Vert 370g : 4,06€ ht, réf n° 119115

Framboises Allégée 350g : 3,66€ ht, réf n°119117

Oranges Mandarines 370g : 3,34€ ht, réf n°119114

Figues Porto 370 g : 3,43€ ht, réf n° 119113

Bananes 370g : 3,34€ ht, réf n°119116

Framboises 370g : 3,10€ ht, réf n°119112



Rosé Petula, Côtes du Lubéron AOC

Ce vin rosé est une magnifique trouvaille du sommelier de Le Delas, avec un rapport qualité/prix qui risque d'enchanter les terrasses cet été : né dans les sols argilo-calcaires et sables des Côtes du Lubéron, avec un cépage composé à 80% de syrah et à 20% de grenache, vendangé manuellement exclusivement la nuit, ce séduisant « Petula » est produit par M.Marrenon à Tour d'Aigues. Très bonne structure, belle longueur en bouche, robe rose pâle et beau gras.

Commentaire du Sommelier de Le Delas, Eric Bonafini : «Avec un nez généreux sur le fruit rouge et les agrumes, et une excellente concordance de ces arômes en bouche, il est parfait pour l'apéritif et en accompagnement des plats de charcuteries, barbecues ou poissons grillés».

Rosé Petula, Côtes du Lubéron AOC 75cl : 4,83€ ht, réf n°196364

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 a doublé la surface de son magasin de Rungis et élargi sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de bouche.

Plus d'informations sur le site www.ledelas.fr

Photos non contractuelles, mention obligatoire : ©Le Delas

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 : ledelas@mocca.fr

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 a doublé la surface de son magasin de Rungis et élargi sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de bouche.

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 : ledelas@mocca.fr