

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits du mois : la sélection Le Delas

[Rungis, le 30 janvier 2008] 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 entrer chaque mois dans son magasin. Ce mois-ci, Le Delas propose notamment la nouvelle gamme de produits à base de pommes de terre C'Prêt, les délicieuses soupes Five Stars Food, les truffes de la Maison Pébeyre, les chocolats dégustation Domori ainsi que la ligne gourmande de Sels de Vins Les Rubis de Valentine.



Les produits à base de pommes de terre C'Prêt

Le Delas distribue ce mois-ci, une nouvelle gamme de produits à base de pommes de terre de la marque C'Prêt. Située entre Rennes et Vitré, la société C'Prêt est spécialisée dans la transformation de la pomme de terre. Afin de mieux respecter l'environnement, la société C'Prêt utilise des pommes de

terre françaises issues de culture raisonnée. Elle travaille sur des variétés de pommes de terre à chair ferme (Amandine) pour une tenue parfaite du produit après transformation. Leur nouveau processus industriel permet de préserver le goût et les qualités nutritionnelles des produits utilisés tout en mettant en premier plan l'assurance qualité. Différentes recettes sont disponibles chez Le Delas : la purée traditionnelle, la tartiflette, la pomme de terre boulangère et la pomme de terre ¼ de lune.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Une matière première de qualité pour des recettes savoureuses et naturelles ».

- Purée traditionnelle C'Prêt – Prix : 2,64€ HT le kilo
- Tartiflette C'Prêt – Prix : 5,40€ HT le kilo
- Pomme de terre boulangère C'Prêt – Prix : 4,35€ HT le kilo
- Pomme de Terre ¼ lune avec peau C'Prêt – Prix : 1,63€ HT le kilo

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

La soupe artisanale prête à l'emploi Five Stars Food

Séduit par la qualité des recettes, Le Delas distribue les nouveaux potages et soupes Five Stars Food. Située à Bruxelles, Five Stars Food s'est spécialisée dans les produits sains et naturels, sans additifs ni conservateurs. Préparées à base de légumes sélectionnés, les soupes Five Stars Food sont prêtes à l'emploi. Plusieurs recettes disponibles : carottes-coriandre, courgettes, potiron, petit-pois et champignons.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :
« Une gamme de soupes saine et variée ».

- Velouté de carottes coriandre, 1 litre – Prix : 2,62€ HT
- Velouté de potiron, 1 litre – Prix : 2,62€ HT
- Potage Saint Germain (petits pois), 1 litre – Prix : 2,80€ HT



- Velouté de courgettes, 1 litre – Prix : 2,62€ HT
- Velouté de tomates basilic, 1 litre – Prix : 2,62€ HT
- Crème de champignons bolets, 1 litre – Prix : 3,06€ HT



Truffes fraîches et en conserves de la Maison Pébeyre

La Maison Pébeyre est la seule entreprise française exclusivement spécialisée dans le négoce de la truffe. Fondée par Pierre Pébeyre en 1897 dans le Lot, la Maison est devenue, au fil de quatre générations, l'une des premières sur le marché de la truffe. C'est Alain Pébeyre, reprenant les affaires vers 1920,

qui a commencé à imposer à l'entreprise sa spécialisation et à lui donner sa notoriété nationale. Récoltées entre novembre et mars, les truffes sont achetées « en terre » sur les marchés. Elles sont soigneusement lavées et brossées avant d'être triées. Au cours de l'opération, les truffes perdent 15 et 20% de leur poids. Toutes les truffes sont soumises à trois tris successifs avant d'être vendues en truffes fraîches ou en conserves. Le Delas distribue les truffes première cuisson, les brisures de truffes, les truffes entières, les jus de truffes, les morceaux de truffes et les pelures de truffes.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Un grand spécialiste de la truffe, pour retrouver toutes les saveurs du produit ».

- Truffes noires 1ère cuisson cuisinées, 100g - Prix : 100€HT la pièce
- Truffes noires 1ère cuisson brossées, 100g - Prix : de 115€HT la pièce
- Brisures de truffes noires, 100g – Prix : 40€HT la pièce
- Truffes entières noires, 12,5g – Prix : 14€HT la pièce
- Jus de truffes noires, 190g – Prix : 48€HT la pièce
- Morceaux de truffes noires, 100g – Prix : 90€HT la pièce
- Pelures de truffes noires, flacon 12,5g – Prix : 7,5€HT la pièce

.../...

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Les chocolats italiens dégustation Domori

Entreprise génoise créée en 1994 par Gianluca Franzoni, Domori est un des meilleurs fabricants de chocolat de luxe en Europe. Pour produire un chocolat d'exception, Domori ne travaille que les meilleures fèves de cacao. Pour cela, Domori cherche, sélectionne, cultive et teste différentes variétés en provenance du Venezuela jusqu'à trouver celle qui conviendra parfaitement. À l'image du vin, le chocolatier travaille ensuite les différentes variétés de façon à préserver leurs arômes propres. L'exclusivité de cette maison étant le respect des matières premières, Domori a choisi de ne travailler que sur de très petites quantités et suivant un procédé de fabrication qui permet aux arômes du chocolat de s'exprimer complètement. Le traitement à basse température des fèves pendant tout le processus de transformation est essentiel à la préservation des arômes forts et uniques du cacao. Le Delas distribue dans son épicerie fine une grande sélection de chocolats Domori.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Grandes qualités aromatiques et gustatives des chocolats ».

- Cacao poudre aromatique - Prix : 5, 90€ HT le kg
- Choc Apurimac 100g - Prix : 4,23€ HT
- Choc Arriba 100g - Prix : 4,23€ HT
- Choc Arriba couvert 500g - Prix : 11,90€ HT le kg
- Choc Arriba couvert lait 500g - Prix : 11,30€ HT le kg
- Choc Arriba feve grillée 500g - Prix : 13,10€ HT le kg
- Choc Arriba pur 500g - Prix : 12,90€ HT le kg
- Choc Carenero Superior 100g - Prix : 4,23€ HT
- Choc Caribe Superior 100g - Prix : 4,23€ HT
- Choc Orinoc Blend couvert 500g - Prix : 12,40€ HT le kg
- Choc Sambira feve grillée 500g - Prix : 14,30€ HT le kg
- Choc Sambirano 100g - Prix : 4,23€ HT
- Choc Sambirano couvert 500g - Prix : 12,90€ HT le kg
- Choc Sur Del Lago Clasif 100g - Prix : 4,23€ HT
- Choc tablette assort 25g Presev - Prix : 1,74€ HT
- Choc teyuna/papuandar 500g - Prix : 12,00€ HT

.../...

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Sels aromatisés aux vins Les Rubis de Valentine

La nouvelle épicerie fine de Le Delas propose ce mois-ci du sel aromatisé aux vins. Pascal Delbeck, producteur du Château Belair à Saint-Émilion, a perfectionné son procédé consistant à marier les cristaux de sels aux arômes de différents cépages. Après plusieurs essais, il est arrivé à ses fins et propose un assortiment de trois sels provenant des marais salants de l'Île de Ré qu'il aromatise selon un

procédé dont il détient le secret de fabrication. «Fleur de Merlot», «Fleur de Cabernet» et «Fleur de Syrah» apportent leur lot d'arômes et sont présentés dans de jolies bouteilles de 37,5 cl.

Commentaire du Chef Conseil Le Delas :

« Le sel est riche en saveurs, sa couleur est idéale pour des présentations réussies. Excellent pour aromatiser les grillades de viandes et de poissons ! ».

- Fleur sel Merlot 1kg - Prix : 13,50€ HT la pièce
- Fleur sel Merlot 37.5gr - Prix : 6,20€ HT la pièce
- Fleur sel Syrah 37.5gr - Prix : 6,20€ HT la pièce
- Fleur sel Syrah 1kg - Prix : 13,50€ HT la pièce
- Sel de Chateau 90gr - Prix : 3,70€ HT la pièce
- Fleur sel Cabernet 1kg - Prix : 13,50€ HT la pièce
- Fleur sel Cabernet 37.5gr - Prix : 6,20€ HT 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 : ledelas@mocca.fr