

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits du mois : la sélection « Snacking » de Le Delas

[Rungis, le 18 mars 2008] La Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente, à l'occasion du salon du Sandwich & Snack Show, les 19 & 20 mars prochain, une sélection de produits « Snacking », choisis parmi les dizaines de nouvelles références que le distributeur fait rentrer chaque mois dans son magasin. Ce mois-ci, Le Delas propose de savoureux jus de fruits naturels autrichiens Lembachhof, des recettes de miels originales Mille Envies de Miel, mais aussi les olives fraîches Père Olive aux différentes saveurs, ainsi que les gâteaux américains typiques d'American Desserts.

Jus de fruits naturels Lembachhof

Le Delas référence les jus de fruits Lembachhof, mélange original et équilibré de jus de fruits et de légumes. Sains, savoureux et d'excellente qualité, les jus de fruits naturels Lembachhof sont fabriqués en Autriche selon un procédé écologique. Lembachhof utilise les variétés anciennes de fruits du terroir, achetées aux paysans à un juste prix, afin de les inciter à entretenir et à renouveler leurs vergers. Les fruits sont transformés avec soin, pour conserver leurs valeurs nutritives. Les jus de fruits Lembachhof, sans adjonction d'eau, de sucre, de vitamines artificielles ni de conservateurs, existent sous plusieurs recettes différentes.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : « Des recettes originales et saines au mélange des jus de fruits et légumes savamment étudié ».

Jus de pomme 50cl – prix : 1,58€ TTC

Jus de pomme-carotte 50cl – prix : 1,58€ TTC

Jus de pomme-baies rouges 50cl – prix : 0,97€ TTC

Jus de pomme 20cl – prix : 0,97€ TTC

Jus de poire-sureau 50cl – prix : 1,58€ TTC

Jus de poire-gingembre 20cl – prix : 0,97€ TTC

Jus de poire-sureau 20cl – prix : 0,97€ TTC



LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Miel Mille Envies de Miel

Le Delas distribue une nouvelle gamme de miel de grande qualité, élaboré en Ariège. Mille envies de Miel propose un mariage original de miels authentiques, obtenus dans des zones montagneuses (Pyrénées) protégées des pollutions, et d'un packaging moderne pour séduire de nouveaux consommateurs. Trois nouveaux miels crémeux viennent compléter la gamme Mille Envies de Miel pour une touche innovante qui satisfera la curiosité des gastronomes en quête de saveurs inventives dans le respect du naturel. Différentes recettes sont aujourd'hui distribuées par Le Delas : miel aux fleurs (acacia, châtaignier et tilleul) et miel crémeux (nature, aux noix et au sésame grillé).



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : « Moderne, innovant, sans sacrifier ni la qualité ni l'authenticité, les miels s'utilisent aussi bien comme accompagnement sucré (crêpes...) que salé (sauces...) »

- Miel d'Acacia 260g – prix : 3,24€ TTC /pièce*
- Miel de Châtaignier – prix : 2,82€ TTC/pièce*
- Miel de Tilleul – prix : 2,82€ TTC/pièce*
- Miel Crémeux Nature – prix : 3,00€ TTC/pièce*
- Miel Crémeux aux Noix – prix : 3,24€ TTC/pièce*
- Miel Crémeux au Sésame Grillé – prix : 3,24€ TTC/pièce*

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Olives Père Olive

Distribuées chez Le Delas au rayon frais, sous différentes recettes, les olives Père Olive répondent à un cahier des charges très strict. Seules les olives répondant à des critères de qualité élevés sont acheminées vers les sites de production de Père Olive. Ces olives désamérisées provenant de Grèce, d'Espagne, du Maroc ou encore de France, arrivent en fûts de 100 ou 150 kilos dans une saumure forte. Elles sont reçues entières, dénoyautées ou farcies aux poivrons. Elles sont ensuite dessalées dans les ateliers du Père Olive, puis rigoureusement contrôlées. Fondée en 1993 par Christine et Erik Maes, la société Père Olive, située dans le sud de la Belgique, offre une large gamme

d'olives « fraîches » conditionnées sous atmosphère protectrice sans huile ni saumure amenant ainsi les olives dans le rayon des fruits et légumes des grandes surfaces. Parmi les 10 variétés d'olives de différents pays, déclinées selon 114 recettes différentes, Le Delas distribue trois variétés d'olives et de l'ail en gousse.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : « La fraîcheur et le croquant originel de l'olive sont préservés dans ces recettes sans excès de sel ».

Olive diabolo 1,25kg – prix : 7,46€ TTC/Kg

Olive ail 1,25kg – prix : 7,46€ TTC/Kg

Olive fromage 1,25kg – prix : 7,95€ TTC/Kg

Ail gousse pesto 0,5kg – prix : 6,24€ TTC/Kg

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Gâteaux American Dessert

Brownies, muffins et cookies comme on les aime aux USA, des desserts généreux et funs, que la jeune clientèle du snacking adore ! La société American Desserts produit et distribue une gamme de desserts «à façon» haut de gamme en cuit-surgelé à destination de consommateurs nomades, exigeants sur la qualité des ingrédients utilisés. American Desserts propose à la fois des pâtisseries traditionnelles américaines et



françaises, pour faire retrouver aux consommateurs le goût de l'authenticité, du «fait maison». Aujourd'hui, seules les recettes américaines (brownies, cookies et muffins) sont distribuées chez Le Delas.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : « des desserts flatteurs et dans l'air du temps, adaptés à une clientèle jeune et nomade ».

Brownies srg 85gx60 – prix : 0,70€ 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 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