

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits du mois : Le Delas à l'heure d'été

[Rungis, le 23 juin 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. L'été arrive, et les saveurs de la Méditerranée gagnent les allées du grand distributeur de Rungis.



Les fromages frais italiens Casa Madaio (Mozzarella, Ricotta, Burrata)

Installé au cœur du Parc National de Cilento, près de Salerne en Campanie, un des berceaux de la cuisine méditerranéenne, la vénérable Casa Madaio est célèbre pour la qualité de ses fromages frais ou à pâte dure, classés en appellation contrôlée. Ses recettes sont basées sur un savoir-faire ancestral, et des méthodes de fabrication et de maturation particulièrement soignées. Leur douceur, leur caractère et leurs qualités gustatives sont une garantie de réussite des recettes italiennes estivales à base de mozzarella, de ricotta (lait de bufflonne) ou de buratta (lait de vache), pour les anti-pasti, les pâtes ou même les desserts.



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain: «*La rigueur de leur fabrication traditionnelle et de leur suivi qualité, leur rapidité de livraison sont pour Le Delas des gages de confiance, surtout pour un fromage dont la fraîcheur est fondamentale : les fromages frais à base de bufflonne ne se gardent que dix jours, en comparaison aux 30 jours des produits industriels...*»

Burrata pugliese x2 : 12,80€ kg, réf n° 414223

Burrata pugliese x2 : 12,80€ kg, réf n° 414223

Ricotta bufala 1 kg : 13,93€ kg, réf n° 414221

Ricotta bufala 400g : 4,85 pièce, réf n° 414248

Mozzarella bufala 250g : 15,90€ kg, réf n° 414222

Tartare de Dorade Sauvage

Fabriqué à partir de plein filet de dorade découpé à la main, garanti sans arête, issu de la pêche artisanale à la pirogue sur les côtes mauritaniennes de l'Océan Atlantique, ce tartare surgelé est conditionné en sachet sous vide de 300g. Un excellent produit pour des recettes d'entrées rafraîchissantes et exotiques, proposé par Caudalie, référence en la matière. Le Delas a décidé de référencer deux autres produits Caudalie : la Dorade entière sauvage (vidée, grattée, ébarbée), issue elle aussi des pêches artisanales mauritaniennes, et le bouillon de fruits de mer. Le bouillon de fruits de mer est composé à 23% de crevette et de lotte, de carotte, de tomates cuisinées, de céleri, poireau, eau-de-vie, sel, épices. Très pratique pour la préparation de recettes marines, il est conditionné en lingot de 500g.



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Le tartare est un produit pratique, magnifique pour élaborer facilement d'agréables recettes estivales à base de poisson cru»..

Tartare de Dorade Sauvage, 300g : 6,1€ ht/pièce, réf n° 24 91 37

Bouillon de Fruits de Mer, 500g : 2,52 € ht/pièce, réf n° 24 91 35

Dorade Sauvage entière, 2x300g : 19,2 € ht/pièce, réf n° 24 91 36

Jambon Sec ibérique Pata Negra «Joselito»



Le jambon ibérique Joselito est considéré comme «le meilleur jambon du monde». Provenant de Guijuelo, village de la «Dehesa» au sud-ouest de Salamanca, un écosystème de prairies vallonnées couvertes de chênes et de chênes lièges, sa fabrication obéit à un cahier des charges très précis. Joselito possède ses propres troupeaux de «pata negra», une race rustique de porcs noirs. Caractérisés par leur capacité à infiltrer le gras dans la masse musculaire, les animaux sont nourris d'herbes et de glands pendant deux ans. Les étapes de salaison, séchage contribuent à exalter le produit. L'affinage final de 36 mois en caves naturelles avec

une température et une humidité constantes assure la qualité exceptionnelle et la renommée des produits Joselito, encensés par tous les grands chefs espagnols : «Si il y a une icône qui représente le mieux l'essence des vertus gastronomiques espagnoles, c'est le jambon Joselito : tradition, culture, technique, art et plaisir cachés derrière chaque tranche de Joselito», estime Andoni Luis Aduriz, chef du célèbre restaurant Mugaritz (2 étoiles Michelin), dans le Pays Basque espagnol.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Le Delas, spécialiste de la charcuterie haut de gamme, se devait de référencer le jambon Joselito : c'est le must du jambon ibérique pata negra, avec un fondant extraordinaire et un goût unique».

Jambon sec Iberico avec patte Joselito : 67,80 € ht/kg, réf n° 011103



Thon et anchois des Conserveries Ortiz

Depuis cinq générations, Las Conservas Ortiz, situées dans le Pays Basque, sélectionnent et conditionnent de façon traditionnelle les espèces les plus fameuses du Golf de Gascogne que sont l'anchois «Oro» et le thon blanc germon. Les conserves de filets et de ventrèches de thon sont réalisées avec des poissons pêchés à la ligne, durant la période d'été afin de respecter l'intégrité et la maturité du thon. Le conditionnement manuel participe à ce même respect du poisson et assure au produit final une fermeté inégalée et un goût réellement unique.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Ortiz est la marque référence en matière de conserveries traditionnelles, garantissant une saveur et une finesse particulières. Des produits très adaptés aux salades et tapas de l'été»..

Thon Bonito del norte, 112g : 2,19€ ht/pièce, réf n° 104198

Thon Bonito del norte, 1,8kg : 33 € ht/pièce, réf n° 104192

Thon Bonito del norte, 230g : 4,74€ ht/pièce, réf n°104199

Ventrèche Thon Bonito, 110g : 6,00€ ht/pièce, réf n°104197

Anchois filet huile d'olive, 530g : 36€ ht/pièce, réf n°104193

Limonade Lorina

La célèbre limonade, fabriquée par les Etablissements Geyer à Munster selon une recette artisanale inchangée depuis 1895, est désormais distribuée par Le Delas, en bouteilles de verre 33cl. Une boisson rafraîchissante, des bulles légères pour un pétilllement en douceur qui fleure bon les souvenirs d'enfance, et de nouveaux parfums qui font fureur dans les cafés et les commerces de snacking. Pratique, le bouchon à dévisser et le design ergonomique assurant une bonne prise en main.

Limonade nature 33cl Lorina : 0,81€ ht/33cl, réf n° 197020

Limonade pink 33 cl Lorina : 0,82 € ht/33cl, réf n° 197021

Limonade fruits rouges 33 cl Lorina : 0,82 €/33cl, réf n° 197022

Limonade citron 33 cl Lorina : 0,82 €/33cl, réf n° 197023

Limonade double zeste 33 cl Lorina : 0,45 €/33cl, réf n°197024



LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Vin Akyles, Domaine Puig, Priorat (Espagne)

Ce vin rouge de Priorat, appellation du sud-ouest de Barcelone, est une affaire de famille et d'excellence vinicole. Dans un domaine acquis par Joseph Puig, figure emblématique du vin en Espagne, élaboré par Sylvia Puig, jeune vigneronne qui a travaillé au sein des plus prestigieux domaines ibères, dont Vega Sicilia, ce «nouveau cru» se distingue dans une région connue pour ses vins tanniques, fruités et épicés, dont la cote –et le prix- ne cessent de monter. Ce cru 2007 est issu de jeunes vignes et de cépages authentiques (cabernet sauvignon, grenache, touriga nacional, petit verdot) qui raviront les amateurs de vins ensoleillés par sa structure fine, épicée et fouguese.

Commentaire du Sommelier de Le Delas, Eric Bonafini : «*Les vins espagnols sont appréciés des Français et pourtant encore méconnus dans leurs appellations diverses. En confiant la distribution de leurs vins à Le Delas, la famille Puig permet ainsi aux professionnels d'Ile de France de découvrir la richesse et la complexité des vins du Priorat*»...

Vin Akyles Priorat Rouge Odysseus : 10,50€ pièce, réf n° 196484.

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