

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits du mois : Une rentrée sucrée-salée chez Le Delas

[Rungis, le 25 septembre 2008] La Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente tous les mois une sélection de nouveautés référencées dans l'offre de son magasin de Rungis. Une Rentrée 2008 qui fait la part belle aux légumes et aux douceurs, avec notamment l'arrivée de terrines originales et d'ingrédients à base de fruits pour les pâtisseries.



Les fruits confits et pâtes à parfumer Agrimontana

Agrimontana est une petite entreprise installée au cœur du Piémont Italien, dans les contreforts des Alpes Italiennes. Sa passion et sa spécialité : les fruits et le sucre, mariés pour le meilleur de la pâtisserie. Agrimontana est la seule fabrique agroalimentaire maîtrisant le cycle compl et de la fabrication de ses douceurs, de la récolte au conditionnement. Sa grande spécialité : les marrons, un des fruits les plus complexes et dont la candisation demande une grande maîtrise, pour conserver le goût de la matière première, sans additifs. Les agrumes, autre spécialité d'Agrimontana, bénéficient de ce savoir-faire : les écorces épluchées à la main ne sont coupées qu'après confitage, afin de préserver leurs huiles essentielles. Chaque étape est réalisée selon des méthodes traditionnelles : conservation en caves de tuf, sanification du fruit (méthode consistant à plonger les fruits dans l'eau pour une fermentation naturelle) séchage naturel, puis épluchage à la vapeur et à la main, pour ne pas abîmer les veinures du fruit, cuisson à l'eau douce et, ultime étape, la candisation. L'entreprise réalise aussi des purées de fruits, des fruits confits au sirop et des miels. Autre spécialité d'Agrimontana : les pâtes à parfumer à texture lisse. Noisette (du Piémont), pistaches (de Sicile) ou café sont parmi les références proposées par Le Delas, ainsi que les pâtes d'orange et de citron, plus granuleuses, très proches de l'écorce d'agrumes.

LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain: « Des produits haut de gamme, exceptionnels pour leur bouquet et leur rigueur de fabrication, qui s'avèrent d'indispensables complices des pâtissiers, mais aussi pour des recettes de cuisine, comme la pastilla ou le canard à l'orange...».

- Citron confit lamelle 2,5 kg : 35,57€ ht pièce, réf n°134658
- Citron confit pâte 3kg : 30,44€ ht pièce, réf n°134659
- Macédoine fruit confit cube 3kg : 28,4€ ht pièce, réf n°134660
- Orange confite cube 8mm x 8mm 3kg : 25,15€ ht pièce, réf n° 134655
- Orange confite lamelle 2,5kg : 34,84€ ht pièce, réf n°134657
- Pâte confite Orange 3kg : 25,13€ ht pièce, réf n°134656
- Pâte Café 1kg : 15,2€ ht pièce, réf n°134662.
- Pâte Noisette Alba 1kg : 14,9€ ht pièce, réf n°134661.
- Pâte Pistache classique 1kg : 20,57€ pièce, réf n°134663.
- Pâte Pistache pure 1kg : 45€ ht pièce, réf n°134663 .



Les cakes et biscuits bretons Gueguen & Fils

Cette petite entreprise artisanale et familiale de Hennebont (Morbihan) élabore depuis plusieurs générations les classiques de la pâtisserie bretonne, selon les recettes traditionnelles et à partir des meilleures matières premières de la région. Quatre quarts, financiers, sablés, Gueguen & Fils s'est vu décerné le 1er prix du meilleur gâteau breton artisanal en 2005. Leur qualité gustative, leur bon goût de beurre frais et leur rigueur de fabrication et d'emballage en font une valeur sûre de la biscuiterie bretonne authentique et naturelle.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Une qualité gustative constante et évoquant les souvenirs des goûters de l'enfance, des formats de présentation pratiques pour des produits d'accueil, pour les pauses snacking ou les salons de thé»..

- Quatre quart brique 100gx5 : 3,65€ ht pièce, réf n°133031
- Quatre quart brique 250g : 3,38€ ht pièce, réf n°133030
- Sablés Hennebont 240gx10 : 3€ ht pièce, réf n°133029

LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Les Terrines de légumes Guyader

Le spécialiste des terrines de poisson innove, en lançant une nouvelle gamme de terrines à base de légumes. « L'esprit de la mer », slogan de l'entreprise bretonne, souffle désormais sur terre, avec des recettes originales, préparées avec des produits du terroir breton. Le Delas vient ainsi de référencer les terrines de chèvres & artichaut et poulet & duo de poivrons, offrant des associations gustatives nouvelles et savoureuses.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Des recettes de terrines originales et des formats de présentation adaptées à la restauration ».

- Terrine chèvre & artichauts 840g : 14,36€ ht pièce, réf n°026055
- Terrine poulet & duo de poivrons 840g : 8,7€ ht pièce, réf n°026054

Vin Rouge : Haut-Médoc Demoiselle d'Haut-Peyrat 2004 et 2005

La Demoiselle d'Haut-Peyrat, « second vin » du Château Peyrat-Fourthon, est un Haut-Médoc classique encore peu connu mais déjà maintes fois distingué. Choisi par de nombreuses tables étoilées, il a reçu les honneurs des plus grands dégustateurs, la Revue du Vin de France le classant en « réussite exceptionnelle » et l'édition 2009 du Guide Hachette du Vin lui attribuant une étoile, tandis que la dernière édition de la Foire aux Vins de Mâcon lui a attribué une médaille d'or. Pierre Narboni, qui a acheté cette propriété de 12 hectares en 2004, l'agrandissant rapidement à 20 ha, souhaite en faire un des fleurons de l'Appellation Haut-Médoc. Composé d'un assemblage Cabernet-Sauvignon (36%), Merlot (55%), Cabernet-Franc (5%) et Petit Verdot (4%), vendangé manuellement et élevé 12 mois en barriques, ce Haut-Médoc fruité, féminin, rond et savoureux s'accorde à merveille avec les viandes rouges. Un rapport qualité/prix exceptionnel.

- Demoiselle d'Haut-Peyrat 2004, 75 cl : 6,81€ ht pièce, réf n°196085



LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

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