

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Nouveaux produits du mois : Recettes créatives pour Jours de Fêtes

[Rungis, le 1 décembre 2008] La Maison Le Delas, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche à Rungis, vous présente une sélection de produits choisis parmi les dizaines de nouvelles références que le distributeur fait rentrer chaque mois dans son magasin. Chez Le Delas, l'hiver est synonyme de terroir et de veillées gastronomiques, de plats mijotés et d'ingrédients nouveaux aidant les professionnels à composer leurs fonds de sauces, dans un parfum de fêtes de fin d'année.



Chapon Gascon

Race rustique gasconne, mascotte du Conservatoire du Patrimoine Biologique des Midi-Pyrénées, le chapon du Gers a été remis au goût des fêtes par les élevages raisonnés de Xavier Abadie et sa maison « Tradition des Côteaux du Pelon ». Disponible qu'en novembre et décembre, ce jeune mâle chaponné (castré) de 5-6 mois, a été élevé en plein air à croissance lente, avec une alimentation naturelle végétale bio (maïs, blé, soja) avec finition au maïs et au lait. Copieux, un chapon peut convenir pour 10 à 12 convives, tandis que le mini-chapon, magnifique petite volaille, peut satisfaire 4 à 6 personnes.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain: «Une belle trouvaille d'Antoine Boucomont, le chapon du Gers est une excellente volaille de fête, savoureuse et équilibrée et avec une belle tenue. Ne pas oublier de le pocher, dans une eau ne dépassant pas 80°».

- Chapon : 8,91€ ht/kg, réf n°352113
- Mini Chapon : 10,06€ ht/kg, réf n°352114
- Chapon Gascon : 12,95€ ht/kg, réf n°352115

LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Doublon de Barèges-Gavarnie

Distributeur exclusif pour l'Île de France de l'Association interprofessionnelle du Mouton Barèges Gavarnie (classé AOC), Le Delas propose depuis cet automne les morceaux choisis du « doublon », mâle castré de 18 mois minimum, ayant passé deux estives dans les pâturages du Cirque de Gavarnie. Le mouton, de race barégeoise, est élevé à l'ancienne, emmené par les bergers au rythme des saisons, et se nourrit d'une alimentation herbagère sauvage. Cela produit une viande unique, tendre et persillée, délicate et parfumée.



Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «C'est le caviar de la viande de mouton, particulièrement tendre et parfumée, mais dont il faut bien maîtriser la cuisson pour qu'elle exprime le meilleur d'elle-même, et qu'il ne faut pas piquer pour qu'elle conserve tout son jus».

- Carré de Doublon AOC Barèges-Gavarnie : 29,43 € ht/kg, réf n° 314110
- Collier de Doublon AOC Barèges-Gavarnie : 8,78€ ht/kg, réf n° 314111
- Epaule de Doublon AOC Barèges-Gavarnie : 18,63€ ht/kg, réf n°314112
- Gigot de Doublon AOC Barèges-Gavarnie : 23,63€ ht/kg, réf n°314113
- Selle de Doublon AOC Barèges-Gavarnie : 22,28€ ht/kg, réf n°314115

LE DELAS Rungis

Entre pros on se comprend !



Beeck : Saumon Fumé Bio et Salade bio de Gambas au Fenouil

Le Delas continue d'enrichir son offre de produits biologiques, avec la fameuse Maison Beeck (Allemagne) qui propose les produits de la mer issus d'élevages piscicoles bios sous la marque Deutsche See. Originale à servir en antipasti, la salade de gambas au fenouil, en barquette fraîcheur (conservation 18j). Même garantie de qualité pour le saumon fumé bio Deutsche See, issu d'élevages bio, offrant un excellent rapport qualité/prix et la garantie d'une nourriture saine et d'un élevage aux méthodes sans conséquences pour l'environnement.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Nous travaillons beaucoup avec la Maison Beeck et Deutsche See, qui nous garantissent les meilleurs produits marins élevés en pisciculture bio, savoureux, frais et proposant des recettes originales».

- Salade bio de gambas au fenouil 1 kg :
19,23€ ht/pièce, réf n°016133
- Saumon fumé bio tranché 0,9 à 1,2 kg :
29,3€ ht/kg, réf n°027059

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Plats Cuisinés Roanne Gastronomie

L'offre de plats cuisinés s'étoffe chez Le Delas, avec les plats cuisinés à base de poisson en barquette fraîcheur, proposés par la Maison Roanne Gastronomie. La qualité de l'élaboration et l'originalité des créations a convaincu le distributeur de Rungis, qui propose désormais un choix de huit différentes recettes. A noter, l'utilisation de légumes oubliés dans certaines recettes, et de plats à la fois inventifs et représentatifs du terroir.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : *«Des plats cuisinés bons et bien faits, avec des recettes originales, faciles et pratiques, d'un excellent rapport qualité/prix».*



- Fricassée de poulet-écrevisse 3kg : 13,23€ ht/kg, réf n°014885
- Navarin de Noix de Saint-Jacques 3 kg : 14,52€ ht/kg, réf n°014882
- Panaché Lotte, Saumon, Homard 3kg : 15,05€ ht/kg, réf n°014880
- Poêlée Forestière 3kg : 10,46€ ht/kg, réf n°014883
- Poêlée Légumes Oubliés 3kg : 9,24€ ht/kg, réf n°014884
- Poulet mijoté à la crème de morille & vin du Jura 3kg : 15,7€ ht/kg, réf n°014886
- Suprême de Sandre Cressonette 3kg : 16,11€ ht/kg, réf n°014881
- Trilogie Océane 1,6kg : 16,35€ ht/kg, réf n°026052

LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Sirops de vinaigres parfumés Accent d'Oc

Réputée pour ses recettes traditionnelles du Languedoc, élaborées traditionnellement à base de légumes régionaux dans les ateliers culinaires de Capestang, au bord du Canal du Midi, la Maison Accent d'Oc propose de nouveaux sirops de vinaigres, garantis sans conservateur, colorant ou additif artificiel. Le Delas, qui distribue déjà de nombreux produits Accent d'Oc, étoffe son offre de produits destinés aux professionnels, avec ces sirops à base de vinaigre, aux saveurs originales. A utiliser en cuisiner pour déglacer viandes et poissons, caraméliser les légumes, apporter une touche aigre-douce aux plats salés et aux desserts...

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «On connaît le savoir-faire et la qualité des produits d'Accent d'Oc ; ces nouveaux sirops de vinaigre apportent des saveurs originales pour agrémenter et personnaliser de nombreuses recettes salées ou sucrées, déglacer les crustacés, les rôtis, ou napper des tartes et des gâteaux...».

- Sirop de vinaigre café-poivre-maniguette 20cl : 3,58€ ht/pièce, réf n°122904
- Sirop de vinaigre chocolat corsé-réglisse 20cl : 3,58€ ht/pièce, réf n°122905
- Sirop de vinaigre fleurs de printemps 20cl : 3,58€ ht/pièce, réf n°122902
- Sirop de vinaigre vin d'épices 20cl : 3,58€ ht/pièce, réf n°122903

LE DELAS Rungis

Entre pros on se comprend !



Fonds de sauce et Bouillons Nestlé

Sélectionnés aux Tendances et Innovations du Sial 2008, ces nouveaux bouillons et fonds de sauce de la gamme professionnelle Chef de Nestlé se devaient d'être référencés chez Le Delas. Les nouveaux bouillons sont sans matière grasse, ont une teneur en sel étudiée pour un usage multiple : clarifié et limpide, sans gras en surface, ils s'utilisent en l'état, froid ou chaud, pour recettes légères et riches en saveur. Le bouillon de volaille offre le goût et la subtilité de la volaille pochée, pour les plats de volaille des fêtes, risotto, crème de volaille... Pour le bœuf s'avère idéal pour le pot au feu, minestrone, le foie gras poché... Le fond brun propose

une base de sauce puissante, complexe, avec un goût franc de viande braisée, pour une texture nappante et sirupeuse. Sans glutamate, il se dilue parfaitement et offre une excellente tenue en liaison chaude, froide ou au bain marie.

Commentaire du Chef Conseil de Le Delas, Frédéric Poulain : «Le bouillon est proche d'un consommé, et peut sublimer un foie gras poché ou l'infusion d'herbes fraîches d'une recette originale. Il peut apporter de la puissance à un risotto ou une base de pochage pour la viande blanche, les ravioles...».

- Bouillon de bœuf clarifié 800g/40L : 17,68€ ht/pièce, réf n°139426
- Bouillon de volaille clarifié 800g/40L : 18,72€ ht/pièce, réf n°139425
- Fond brun lié ½ glacé 900g -15/30L : 19,71€ ht/pièce, réf n°139424

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