

Gampros

www.ledelas.fr



Septembre 2016

■ Ingrédients ■ Pariani

Noisettes et graines brutes d'exception
Ingrédients de pâtisserie italiens



www.ledelasblog.com

LE DELAS Rungis

Fourniture comestible sur-mesure

LE DELAS / PARIANI, UN ACCORD GUSTATIF AVANT TOUT !



Le Delas et Pariani se rassemblent naturellement autour de valeurs communes, à la recherche des plus beaux produits pour les professionnels exigeants.

Nous sommes heureux de vous présenter aujourd'hui une gamme étoffée de produits Pariani, qui viennent enrichir l'offre Le Delas dédiée aux professionnels de la restauration et de la pâtisserie.

Plusieurs conditionnements vous sont proposés à des tarifs adaptés à votre production. Pensez à organiser votre cadencier pour les produits proposés sur commande.

Antoine Boucomont

NOS VALEURS : LA RECHERCHE ET L'EXCELLENCE

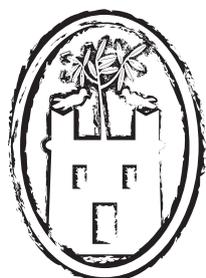
Pariani est une jeune entreprise familiale dont la devise est "La recherche et l'excellence".

Elle propose aux professionnels des produits et des ingrédients de pâtisserie pour les recettes les plus créatives.

Cette devise correspond exactement à celle de Le Delas, entreprise de référence du marché international de Rungis depuis 1969.

PRODUITS BRUTS SÉLECTIONNÉS ET INGRÉDIENTS TRANSFORMÉS AVEC EXIGENCE

L'aventure Pariani débute en 2010 autour de la production d'une huile de noisette exclusivement IGP du Piémont, par un procédé de pressurage à froid innovant conçu avec la Faculté d'agriculture de Turin. Son succès immédiat auprès des professionnels permet la création d'une gamme complète d'huiles de fruits secs exclusivement italiens, sélectionnés auprès de producteurs de confiance : Pistache verte de Bronte AOP, Pignons du littoral de Pise, Amandes "Romana" du Val di Noto, Noix "Lara" de Venetie ... Après les huiles et les poudres deshuilées de fruits secs, la gamme Pariani s'élargit aux produits semi-finis dédiés à la fabrication de crème glacée : pâtes, farines, graines, fruits confits, essences... Basée à Givoletto, à proximité de Turin, elle dispose d'unités de production et de stockage conçues pour les produits les plus délicats à Cortemilia et Bronte.

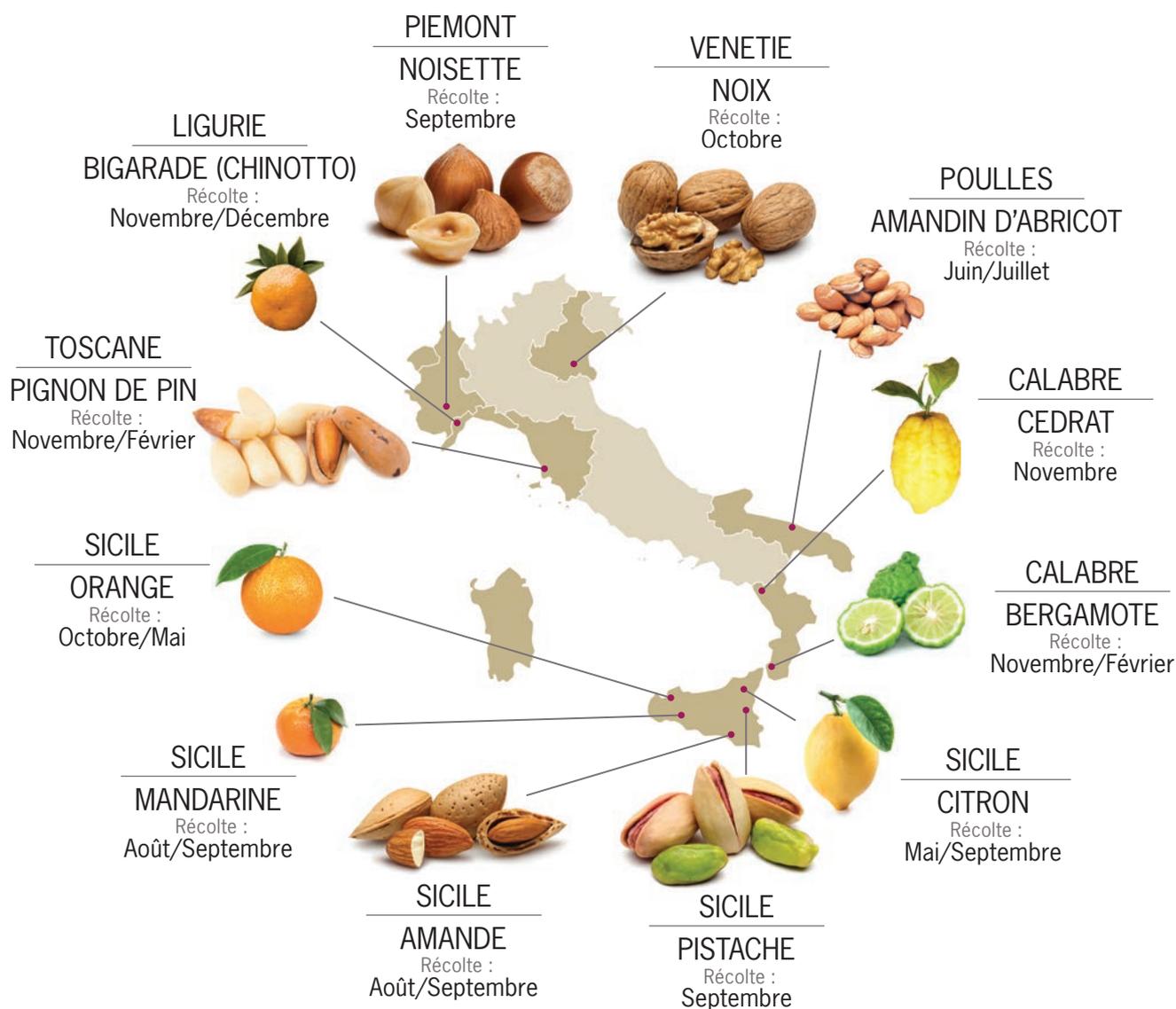


PARIANI

Ricerca ed Eccellenza



MATIÈRES PREMIÈRES ITALIENNES PARIANI



Retrouvez tous nos ingrédients de Pâtisserie et leur présentation détaillée sur



PRODUITS BRUTS

Noisettes	4
Pistaches	5
Amandes	5
Autres graines	6

HUILES EXTRAITES À FROID

Huiles extraites à froid	7
--------------------------	---

INGRÉDIENTS TRANSFORMÉS

Pâtes pures graines	8
Crèmes	8
Amaretti - Nougat	9
Ecorces d'agrumes confisage traditionnel	9
Fruits confits	9
Pâtes de fruits confits	10
Poudres de café, cacao, réglisse	11
Ingrédients spéciaux	11
Huiles essentielles	11



Ces fruits secs italiens sont sélectionnés parmi les meilleurs lots des meilleurs producteurs Siciliens, Piémontais... puis séchés avec précision selon un savoir-faire éprouvé. Ils s'utilisent aussi bien bruts pour vos collations ou salades, que comme ingrédients pour vos pâtisseries et autres crèmes glacées.

Noisettes



Noisette du Piémont IGP grillée s/vide

PARIANI

132171 150g

la pièce **5,45 €**

132183 1kg

le kilo **26,80 €**

132217 5kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **24,80 €**
x 100 kg > 21 €

>> A savoir

La noisette perd naturellement sa peau lorsqu'elle est grillée, au contraire de l'amande et de la pistache qui doivent être émondées.



Noisette du Piémont IGP brute

PARIANI

132178 s/vide 1kg

le kilo **22,80 €**

132218 sac 25kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **20,80 €**
x 100 kg > 18 €



Noisette du Piémont IGP grillée hachée s/vide

PARIANI

132184 150g

la pièce **5,45 €**

132225 1kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **25,80 €**



Poudre de noisette du Piémont IGP grillée s/vide

PARIANI

132185 150g

la pièce **5,45 €**

132230 1kg

le kilo **27,30 €**



Farine de noisette du Piémont IGP grillée (dégraissée) s/vide 1kg

135059 PARIANI

le kilo **20,55 €**

Récoltée au Nord-Ouest de l'Italie dans la région de Turin, la noisette du Piémont est certifiée IGP. Considérée comme étant la meilleure du monde, surnommée «tonda e gentile» (ronde et douce), elle est réputée pour son goût intense et équilibré. Sa légère torrification révèle une saveur remarquable et une texture croquante. De qualité irréprochable, cette noisette peut aussi bien être proposée en grignotage qu'utilisée en pâtisserie ou chocolaterie. En éclats, elle sublimerait vos plats de poisson ou de viande. La noisette grillée PARIANI se distingue par sa texture plus croquante, son goût légèrement fumé (car torrifiée), typique des noisettes du Piémont. En effet, la géographie de cette région des Alpes est propice au développement de «bons fruits». Les noisettes sont naturellement concentrées en huiles essentielles, la conservation est plus longue.

Pistaches



Pistache de Sicile brute s/vide

PARIANI
132172 150g

la pièce 10,17 €

132219 1kg

le kilo 60,30 €



Pistache de Sicile brute grillée s/vide 1kg

132166 PARIANI

le kilo 62,55 €



Pistache de Sicile émondée s/vide 1kg

132167 PARIANI

le kilo 66,30 €



Pistache de Sicile brute hachée s/vide

PARIANI
132186 150g

la pièce 10,17 €

132226 1kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo 60,30 €



Poudre de pistache de Sicile brute s/vide

PARIANI
132187 150g

la pièce 10,17 €

132231 1kg

le kilo 60,30 €



Farine de pistache de Sicile brute (dégraissée) s/vide 1kg

135060 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo 31,05 €

Amandes



Amande du Val di Noto (Romana) brute s/vide 1kg

132220 PARIANI

SUR COMMANDE le kilo au cours



Amande du Val di Noto (Romana) émondée s/vide 1kg

132221 PARIANI

SUR COMMANDE le kilo au cours



Récoltées dans le Val di Noto, en Sicile, ces amandes se distinguent par leur goût intense et long en bouche. D'une qualité irréprochable, elles peuvent aussi bien être proposées en grignotage qu'utilisées en pâtisserie, boulangerie ou chocolaterie.



Amande de Sicile (Tuono) brute s/vide 1kg

132168 PARIANI

le kilo 24,98 €



Amande de Sicile (Tuono) émondée s/vide

PARIANI
132174 150g

la pièce 4,92 €

132209 1kg

le kilo 26,25 €

* produit sur commande pour disponibilité magasin sous 10 jours.



Amande de Sicile émondée
hachée s/vide

PARIANI
132188 150g

la pièce 4,92 €

132227 1kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo 25,80 €



Poudre d'amande de Sicile
émondée s/vide 150g

132189 PARIANI

la pièce 4,92 €



Poudre fine d'amande
des Pouilles émondée
s/vide 1kg

132170 PARIANI

le kilo 24,98 €

A partir d'amandes premium soigneusement sélectionnées, Pariani réalise une poudre au grain idéal pour la réalisation de macarons.



Farine d'amande de Sicile
(dégraissée) s/vide 1kg

132062 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo 20,55 €



Autres graines



Amandon d'abricot
(armellina) pelé s/vide 1kg

132229 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo 14,48 €



Noix italienne «Lara»
cerneaux s/vide 150g

132228 PARIANI

la pièce 4,70 €

Existe également sur commande en 1kg et 4kg



Pignon de pin italien (Pisano
Litoral) s/vide

PARIANI

132173 150g

la pièce 15,12 €

132224 1kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo 79,80 €
x 20 kg > 70 €

Ces pignons de première qualité se distinguent par leur couleur blanche et pure, par leur parfum résineux et leur saveur intense. Ils sont récoltés dans le Parc naturel Migliarino - San Rossore - Massaciuccoli, situé près de Pise en Italie.



Farine de pignon de
pin italien (dégraissée)
s/vide 1kg

135061 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo 31,05 €



Pour fabriquer ses huiles, Pariani pratique exclusivement la pression à froid, au final, un produit aux saveurs toutes aussi intenses que le produit brut. Ces huiles de grande qualité s'utilisent aussi bien en cuisine traditionnelle que dans une cuisine créative.

Huiles extraites à froid



Huile de noisette du Piémont IGP

PARIANI

122404 100ml

la pièce 13,53 €

122529 bidon 5L

SUR COMMANDE 10J* la pièce 399,00 €



Huile d'amande de Sicile (Tuono)

PARIANI

122407 100ml

la pièce 15,30 €

122531 250ml

la pièce 31,80 €



Huile de d'amandon d'abricot (armellina) 40ml

122532 PARIANI

la pièce 11,15 €



Huile de pignon de pin italien

PARIANI

122530 40ml

la pièce 14,32 €

122406 100ml

la pièce 33,18 €



Huile de pistache grillée 100ml

122405 PARIANI

la pièce 33,18 €

Plus de 600 ingrédients de pâtisserie sont présentés sur ledelas.fr dans la rubrique du même nom.

ledelas.fr
 CLIQUEZ,
 VOUS ÊTES LIVRÉS!

* produit sur commande pour disponibilité magasin sous 10 jours.



Pâtes pures graines



Pâte d'amande amaretto
seau 1kg

134405 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **34,80 €**



Pâte pure amande de Sicile
émondée crue seau 1kg

134406 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **33,90 €**



Pâte pure amande de Sicile
émondée grillée seau 1kg

134285 PARIANI

le kilo **33,90 €**



Pâte pure noisette du
Piémont IGP grillée

PARIANI

134381 bocal 180g

la pièce **6,70 €**

134284 seau 1kg

le kilo **26,85 €**

134393 seau 5kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **26,10 €**
x 100 kg > 22€



Pâte pure noix italienne
«Lara» s/vide 1kg

134394 PARIANI

le kilo **25,35 €**



Pâte pure pignon de pin
italien seau 1kg

134403 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **85,05 €**



Pâte pure pistache brute
grillée

PARIANI

134401 seau 1kg

le kilo **47,40 €**

134402 seau 3kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **45,40 €**
x 50 kg > 38 €



Pâte pure pistache de Sicile
brute grillée

PARIANI

134382 bocal 180g

la pièce **14,20 €**

134399 seau 1kg

le kilo **57,15 €**

134400 seau 3kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **54,80 €**
x 50 kg > 48 €

Crèmes



Crème d'amande de Sicile

PARIANI

134417 bocal 200g

la pièce **7,79 €**

134414 seau 1kg

le kilo **28,35 €**



Crème de noisette du
Piémont IGP et cacao

PARIANI

134286 bocal 200g

la pièce **9,55 €**

134249 seau 1kg

le kilo **24,15 €**



Crème de pistache de Sicile

PARIANI

134294 bocal 200g

la pièce **10,41 €**

134412 seau 1kg

le kilo **53,40 €**

Amaretti - Nougat



Amaretti concassés
sachet 1kg

133326 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **22,35 €**



Nougat de noisette du
Piémont IGP concassé
sachet 2,5kg

133325 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **27,60 €**



Pâte de nougat de noisette
du Piémont IGP

PARIANI

134418 bocal 180g

la pièce **7,52 €**

134407 seau 1kg

SUR COMMANDE 10J* le kilo **30,90 €**

Ecorces d'agrumes confisage traditionnel



Bergamote de Calabre
confite quartiers d'écorce
s/vide 1kg

134421 PARIANI

le kilo **37,35 €**



Citron de Sicile confit
quartiers d'écorce
s/vide 1kg

134420 PARIANI

le kilo **34,80 €**



Orange de Sicile confite
quartiers d'écorce
s/vide 1kg

134419 PARIANI

le kilo **34,80 €**

Cette gamme d'écorces d'agrumes confites est produite par Pariani à partir d'oranges et citrons de Sicile, et de bergamote italienne, en respectant les cycles du confisage traditionnel. Confits en hiver, lors de la saison de récolte des agrumes, les fruits frais sont entièrement travaillés à la main. Leur peau est coupée en quartiers (afin d'éviter la perte d'arôme liée à la découpe en petits cubes).

Fruits confits



Abricot confit oreillons
au sirop boîte 2kg

134433 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **14,93 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Ananas confit morceaux
au sirop boîte 2kg

134430 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **13,05 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Bigarade entière (Chinotto)
seau 1kg

134437 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **27,30 €**

Poids net égoutté : 600g

La bigarade, ou chinotto, a importée de Chine en Ligurie autour de 1500. Réputée pour ses propriétés digestives et sa senteur intense, elle est trop amère pour être consommée crue. C'est confite ou en sirop qu'elle révèle le mieux ses arômes délicats. Elle s'utilise alors en pâtisserie, pour la confection ou le nappage de crèmes glacées, ou encore se consomme avec des fromages affinés.



Cerise noire «Visciola di
Cantiano» au sirop boîte 3kg

121166 PARIANI

le kilo **18,15 €**

Poids net égoutté : 1,35kg



Citron confit cubes 10x10
s/vide 1kg

134426 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **13,28 €**



Cédrat confit cubes 10x10
s/vide 1kg

134424 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **18,98 €**



Gingembre confit bâtonnets
6x6 au sirop boîte 2kg

134429 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **18,15 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Mandarine de Sicile entière
confite au sirop boîte 2kg

134422 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **16,65 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Mangue confite tranches
au sirop boîte 2kg

134432 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **20,93 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Noix verte confite
(Veneto - Italie) bocal 250g

134251 PARIANI

la pièce **7,20 €**

Cette recette est la plus réputée de la Noix Lara de Venetie, récoltée lorsque sa coquille est encore verte. Le fruit est confit avec de la vanille Bourbon. Entière ou réduite en crème, cette noix verte confite est excellente en accompagnement de fromages de chèvre, bleus ou de tout fromage mûré, d'un foie gras chaud ou froid, un rôti, et bien entendu vos glaces et desserts.



Orange confite cubes 10x10
s/vide 1kg

134425 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **12,38 €**



Pamplemousse confit
quartiers d'écorce au sirop
boîte 2kg

134423 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **23,85 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Papaye confite quartiers
au sirop boîte 2kg

134431 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **20,93 €**

Poids net égoutté : 1,2kg



Poire confite cubes 14x14
s/vide 1kg

134427 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **17,48 €**



Pomme confite cubes 14x14
s/vide 1kg

134428 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **17,48 €**



Pêche confite oreillons
au sirop boîte 2kg

134434 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **16,05 €**

Poids net égoutté : 1,2kg

Pâtes de fruits confits



Pâte d'écorce de citron
confit boîte 2kg

134409 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **18,15 €**



Pâte de cerise noire
«Visciola di Cantiano» confite
seau 2,7kg

134411 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **13,05 €**



Pâte d'écorce d'orange
confite boîte 2kg

134408 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **16,80 €**



Pâte d'écorce de
pamplemousse confit
boîte 2kg

134410 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **19,35 €**



Crème de noix verte confite
(Veneto - Italie) bocal 250g

134295 PARIANI

la pièce **7,20 €**

Poudres de café, cacao, réglisse



Café micronisé s/vide 1kg

134435 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **27,30 €**

Cette poudre de café offre deux avantages majeurs : une texture si fine qu'elle ne marque pas vos compositions et un arôme totalement préservé. Le procédé de micronisation consiste en effet à broyer le grain sans aucun échauffement grâce à l'usage d'azote liquide. Les molécules grasses porteuses de toute la saveur du café sont ainsi parfaitement restituées.



Poudre de cacao 22/24
seau 500g

117332 PARIANI

le kilo **12,30 €**



Poudre de réglisse pure
seau 1kg

117331 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* la pièce **31,05 €**

Ingrédients spéciaux



Moutarde de gingembre
boîte 2kg

142062 PARIANI

le kilo **24,66 €**



Pâte de gingembre confit
boîte 2kg

134415 PARIANI

SUR COMMANDE 10J* le kilo **25,73 €**



Sirop de bigarade (chinotto)
500ml

134436 PARIANI

la pièce **22,59 €**



Sirop de moutarde 500ml

142063 PARIANI

la pièce **24,48 €**

Huiles essentielles



Huile essentielle 15ml

PARIANI

149315 Anis

la pièce **25,80 €**

149308 Bergamote

la pièce **25,80 €**



149309 Citron

la pièce **25,80 €**

149319 Citronnelle

la pièce **25,80 €**

149316 Cédrat

la pièce **25,80 €**



149317 Eucalyptus

la pièce **25,80 €**

149321 Gingembre

la pièce **26,80 €**

149318 Lavande

la pièce **26,80 €**



149312 Mandarine

la pièce **26,80 €**

149313 Menthe poivrée

la pièce **25,80 €**

149310 Orange

la pièce **25,80 €**



149311 Orange amère

la pièce **26,80 €**

149320 Pamplemousse

la pièce **25,80 €**

149314 Pin Mugo

la pièce **28,80 €**



LE MEILLEUR DE RUNGIS SOUS UN MÊME TOIT



Une sélection rigoureuse avec une exigence de qualité forte

Plus de 10 000 références testées et dégustées
en provenance du monde entier.

Des produits conçus pour les professionnels

Une large gamme de produits savoureux,
simples à mettre en œuvre, en conserves ou surgelés.

Livraison à prix coûtant

du lundi au samedi
PARIS - ILE DE FRANCE - PROVINCE - EXPORT
ou votre commande prête à votre arrivée.

SITE INTERNET : www.ledelas.fr
PRISE DE COMMANDE 24H/24 : 01 45 12 38 00
COMMANDES RÉPONDEUR : 01 46 86 92 38
COMMANDES MAIL : commande@ledelas.fr
FAX : 01 46 87 85 82

OUVERT 24H/24
DU LUNDI 4H00
AU SAMEDI 9H30

10 000 PRODUITS
RIGOREUSEMENT
SELECTIONNES

ACHAT A L'UNITE,
AU CARTON OU
A LA PALETTE

UN MAGASIN DE 7500 M²
AU COEUR DU MIN DE RUNGIS
DEPUIS 1969

LE DELAS Rungis

Fourniture comestible sur-mesure

1, avenue de Normandie
94597 Rungis Cedex PLA 184
Tél. : +33 1 45 12 38 00
Fax : +33 1 46 87 85 82
info@ledelas.fr