

Weltweite Vor-Premiere zur Intercool in Düsseldorf

Wir freuen uns, Ihnen vor Produktionsbeginn (Ende des Jahres) Produkte und Konzept vorstellen zu dürfen.



LE PAIN
Héritage

Rustikales Steinofen-Brot, das aus dem „Savoir-faire“
des traditionellen Bäcker-Handwerks hervorgeht:

Eine knusprige Kruste ~ eine luftige, cremefarbene Krume ~ aromatischer Geschmack

Simplement envie de bon pain ~ Einfach gutes Brot genießen !

**Héritage basiert auf
drei Geheimnissen:**

Viel Zeit:

Mehr als einen Tag dauert die Herstellung eines Héritage-Brottes. Langes und langsames Kneten und viele Ruhezeiten geben dem Brot Aroma und eine lockere Krume.

Beste Zutaten:

Verwendet werden ausgewählte Weizensorten aus den Regionen Champagne und Lothringen. Es wird ein hausgemachter, frischer Sauerteig verwendet. Ein sehr weicher Vorteig (Poolish) sorgt für ein nussiges Aroma und eine helle Creme-Farbe der Krume. **Poolish** ist ein altes Bäcker-Rezept, das bereits im 19. Jahrhundert verwendet wurde. Eine Mischung aus Wasser, Mehl und Hefe, die nach der langsamen Gärung vorsichtig dem Teig im Kneiter zugefügt wird.

Achtsame Behandlung:

Weiches, langsames Kneten und Backen in einem Steinofen.



PAINS SUPRÊMES

Boule Rustique

Rustikales Brötchen, saftige locker-luftige Krume durch Kartoffelmehl im Teig.



Buffet-Brote, Canapé-Scheiben

Buffet-Brote, Canapé-Scheiben sind die ideale Basis für Ihre Häppchen und Canapés. Einfach auftauen, am besten noch kalt belegen. Creme, Aufschnitt oder Käse bleiben so angenehm kühl.



**Chili-Kürbis, Bärlauch, Chocolat-Aprikose ...
Sie kommen sicher auf den Geschmack!**



Petits Suprêmes

Auf Buffet oder Tisch sind die drei Brote mit der originellen Form ein Blickfang und geschmacklich einfach unwiderstehlich. In einem praktischen Mix-Karton (Drei Sorten: Tomato-Olive, Chocolat-Aprikose, Kürbiskern) ist für jeden Anlass etwas dabei: herzhaft-mediterran, kräftig-kernig oder fruchtig-süß.

Sandwich-Wirbel

Exklusive Brote für Ihre Sandwich-Kreationen.

Sechs hochwertige und originelle Sandwiches eröffnen ganz neue Möglichkeiten: Tomato-Olive, Zucchini-Nuss, Chili-Kürbis, Bärlauch, Silberzwiebel, Spargel.

Die Kombination macht's:

- Ein einfaches Käse-Rohkost-Sandwich wird mit einem Bärlauch-Sandwich zu einem echten Geschmackserlebnis.
- Das beliebte, feine Spargelaroma verbindet sich z.B. perfekt mit einem leichten Putenlachs-Schinken.
- Der aromatische Tomaten-Oliven-Wirbel wird mit Parma-Schinken und frischen Tomaten zu einem hochwertigen Mediterran-Sandwich.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S7666	Sandwich-Wirbel, 6 Sorten gemischt	130g	48	32
S7668	Boule Rustique	110g	56	24
S7667	Buffet-Brote, Canapé-Scheiben	18g	260	90
S7665	Petits Suprêmes, 3 Sorten gemischt	150g	30	48

SÜßE LECKEREIEN



Tartes à la française – einfach verlockend

Ein knuspriger Mürbeteig reichhaltig belegt mit Apfelscheiben oder Blaubeeren. Die Tarte aux pommes ist nach ca. 30 Minuten Backzeit ofenfrisch servierfertig. Die Blaubeer-Tarte kommt sogar ohne Ofen aus, aufgetaut bei Kühlschranktemperatur lässt sich der fruchtige Mürbeteig-Kuchen angenehm kühl servieren.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S7247	Tarte aux pommes	750g	12	42
S7279	Blaubeer-Tarte	800g	4	40



So klein und schon so verführerisch... auch auf Ihrem Buffet!

Vier Sorten im praktischen Mischkarton: Tiramisu, Chocolat, Himbeer-Zabajone, Crumble-Zitrone.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S6968	Petites Verrines	30g	40	192



Chouquettes – einer der französischen Klassiker unter den süßen Snacks

Brandteig-Tropfen - leicht-luftig-süß, bestückt mit knusprigem Hagelzucker, einfach auftauen.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S5412	Chouquettes	10g	240	64



Macarons bringen Farbe auf den Kaffee-Tisch

Durch Mandelpulver und Puderzucker, Eiweiß und Zucker erhalten die Macarons, die bereits seit dem Mittelalter ihre Anhänger finden, eine ganz besondere Textur. In Frankreich gibt es auch heute noch einen Wettbewerb unter den besten Créateurs de Macarons.

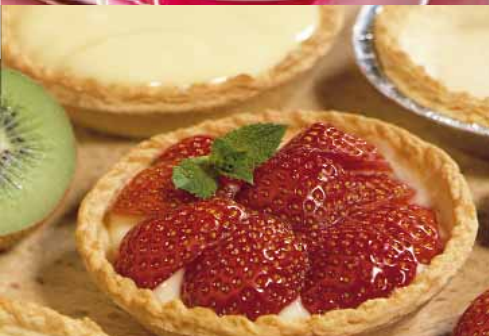
Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S2773	Macarons, Classique Café, Pistazie, Chocolat, Himbeere	50g	32	108
S2774	Macarons, Fruchtig Pomelo, Erdbeere, Mandarine, Zitrone	50g	32	108



Süße Basis für Ihre Tartelettes

Sie erstellen Frucht- oder Creme-Tartelettes individuell in Eigenregie? Mit den ungebackenen, süßen Tartelettes-Böden können Sie sich ganz auf die Füllung konzentrieren.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S2094	Tartelettes-Böden, süß	45g	48	88



Apéritif-Häppchen à la française

Apéritif-Häppchen à la française, da wird bei jedem Empfang gern zugegriffen. Das Plateau enthält 9 verschiedene Sorten traditioneller Canapés.

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S6965	Canapé-Apéritif-Tradition	14g	54	240



Lütticher Waffel – jetzt auch zum Mitnehmen



Unser Erfolgsprodukt „Lütticher Waffel“ ist jetzt auch einzeln verpackt erhältlich. Der beliebte süße Snack nach traditioneller belgischer Rezeptur ist **nach dem Auftauen sogar noch einen Monat haltbar**. Da müssen Ihre Kunden einfach zugreifen!

Art.Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Stk./Kart.	Kart./Pal.
S7455	Lütticher Waffel	100g	48	56

Viennoiserie



Mocha-Schnecke

Mochachino ist in aller Munde. Kaffee und Kakao lassen sich aber nicht nur im Café-Glas bestens verbinden, sondern geben auch einer original französischen Plunderschnecke eine ganz neue Note.

Mehrkorn-Buttercroissant

Verstärkung bekommt nun unser Vitalité-Croissant: Das Mehrkorn-Buttercroissant ist durch Roggenmalz und Weizenvollkornmehl im Teig noch kräftiger im Geschmack und durch Körner im Teig (Mohn, Sonnenblumenkerne, braune Leinsamen) eine Quelle an Ballaststoffen.



Mini-Buttercroissant

Déliciance-Croissants gibt es jetzt auch wieder fertiggebacken. Die Mini-Buttercroissants sind nach kurzer Zeit aufgetaut und servierfertig.

Art.Nr.	Bezeichnung	G	S/K	K/P
S7018	Mocha-Schnecke (mit Butter)	96g	60	64
S7095	Mehrkorn-Buttercroissant	80g	55	64
S7983	Buttercroissant, gebogen	80g	90	48
S7414	Mini-Buttercroissant, fertiggebacken	20g	360	28

**Die Wahl der Köche:
Gefüllte Mini-
Buttercroissants
mit Küche-Award
ausgezeichnet**



Déliciance für nachhaltige Entwicklung

Die dauerhafte Existenz der Erde als unsere Lebensgrundlage ist, zusammen mit der Erfüllung der Grundbedürfnisse aller Menschen dieser und zukünftiger Generationen, ist das Ziel der nachhaltigen Entwicklung. Déliciance stellt seine Aktivitäten in allen Bereichen mehr und mehr in diesem Sinne um:

- Optimierung der Transportwege für Rohstoffe und Endprodukte
- Verbesserung der Reinigungsprozeduren
- Weiße, gebleichte Kartons konnten durch braune, aus Recycling-Papier hergestellte Kartons ersetzt werden
- In allen Büros der Zentrale in Paris wurden herkömmliche Glühbirnen durch Sparlampen ersetzt
- Reduktion des Ammoniaks (verwendet zur Tiefkühlung)



MESSEN

**Südback in Stuttgart
18.-21. Oktober**

**Alles für den Gast in Salzburg
8.-12. November**

Nach der Intercool folgen in Kürze schon zwei weitere Herbstmessen: Vom 18.-21. Oktober ist Déliciance in Stuttgart für Sie da. Einige Wochen später öffnet die Messe „ALLES FÜR DEN GAST“ (8.-12.11.2008) in Salzburg ihre Pforten.



KONTAKT

Déliciance Deutschland GmbH

Bülowstrasse 104-110

45479 Mülheim an der Ruhr

Tel.: 0208/99789-0

Fax: 0208/99789-15

e-mail: info@delifrance.de

www.delifrance.de/

Delifrance Österreich GmbH

Simmeringer Hauptstraße 24

A-1110 Wien

Tel.: 0043-(01)740405812

Fax: 0043-(01)740405813

e-mail: info@delifrance.at

www.delifrance.at