



Natürlich Genuss pur

PRESSEINFORMATION

Düsseldorf, April 2011

Das französische Markenrindfleisch Charoluxe bietet Fleischfans lückenlose Rückverfolgbarkeit* – von der Theke bis zum Züchter

Der jüngste Dioxin-Skandal hat für große Verunsicherung beim Verbraucher gesorgt. Das Problem: An der Verkaufstheke sieht ein Stück Fleisch oft aus wie das andere. Wie können Hobbyköche, Familienmanager und Genussfreunde also sicher sein, dass qualitativ hochwertiges und von Schadstoffen unbelastetes Fleisch in ihrem Einkaufskorb landet? Markenfleisch hat hier den Vorzug, dass Aufzucht und Verarbeitung der Tiere besonders streng geregelt sind. Die Hersteller garantieren dem Verbraucher so gleichbleibende Qualität und Transparenz – Kriterien, denen Fleischkäufer immer mehr Bedeutung zumessen.

Für unsere Nachbarn aus Frankreich gehören Genuss und Qualität seit jeher zusammen. So auch beim französischen Markenrindfleisch Charoluxe. Seit über 15 Jahren bietet es deutschen Verbrauchern hochwertigen Fleischgenuss mit lückenloser Rückverfolgbarkeit von der Aufzucht bis zur Verkaufsstelle gemäß den Vorschriften. Die Grundlage hierfür bildet ein streng geführtes Lastenheft, dem sich Züchter, Schlachthöfe und Handel verpflichtet haben. Neben den staatlichen Stellen wacht das unabhängige internationale Institut SGS (Société Générale de Surveillance Qualitest) in Frankreich über die Einhaltung des Charoluxe-Lastenhefts. Zusätzlich überprüft das deutsche SGS-Büro im Handel die korrekte Verwendung des Markennamens Charoluxe und die vorgeschriebene Etikettierung, an der Kunden das Fleisch erkennen.

* gemäß den Vorschriften



Natürlich Genuss pur

Das Fleisch der Marke Charoluxe stammt ausschließlich von französischen Charolais-Rindern und deren Kreuzungen, die in artgerechter Haltung in Frankreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Das mineral- und vitaminreiche, 100-prozentig pflanzliche Futter der Tiere sorgt für fein marmoriertes und zartes Fleisch. Die Charolais neigen zu nur geringer Fettbildung und sind daher ideal für eine gesunde Ernährung und die moderne und leichte Küche.



Tipps vom Profi: Metzgermeister und Charoluxe-Experte Gerd Koester erklärt, worauf Verbraucher bei Einkauf und Aufbewahrung achten sollten.

„Achten Sie beim Kauf von Rindfleisch auf eine schöne hellrote Farbe und nicht zu viel austretenden Fleischsaft, denn letzteres ist ein Zeichen schlechter Qualität. Außerdem wichtig: eine feine Marmorierung, als Beleg, dass sich die Tiere regelmäßig bewegt haben. Rindfleisch, das gleichmäßig von diesen feinen Fettäderchern durchzogen wird, ist mager, aber nicht trocken und hat ein intensives Fleischaroma, so wie das französische Markenrindfleisch Charoluxe.“

Zur Aufbewahrung ohne Qualitätsverlust rate ich, das Fleisch erst auszupacken und abzutupfen, bevor es in einer Porzellanschüssel, abgedeckt mit einem Teller oder Frischhaltefolie, in den Kühlschrank gelangt. Verwenden Sie keine Alufolie oder Kunststoffboxen. Bei zwei bis vier Grad Kühltemperatur bleibt das Fleisch sehr gut zwei Tage frisch.“

Weitere Informationen zu Charoluxe, eine Liste der Händler sowie viele leckere Rindfleischrezepte finden Sie unter www.charoluxe.de



Natürlich Genuss pur

Pressekontakt

Sopexa S.A., Deutschland

Barbara Peters

Sternstr. 58, 40479 Düsseldorf

Tel. 0211/49808-27, Fax: 0211/49808-21

barbara.peters@sopexa.com

www.charoluxe.de

Wer steckt hinter Charoluxe?

Verantwortlich für die Rindfleischmarke ist ein Zusammenschluss der sieben französischen Firmen Bigard, Bressuire Export, Charal, Elivia, Montluçon Viandes, Sicavyl und Socopa Viandes, in deren Produktionsstätten das Charoluxe-Fleisch verarbeitet wird. Ein Netz von zahlreichen kleinen bäuerlichen Betrieben liefert das hochwertige Fleisch. Als „Hüter des guten Geschmacks“ bürgen die Firmen für die Einhaltung der strengen Kriterien des Lastenheftes und achten auf deren Anpassung an aktuelle Entwicklungen.