



Natürlich Genuss pur

PRESSEINFORMATION

Schritt für Schritt zum richtigen Schnitt

Kostenlose DVD zeigt den perfekten Zuschnitt von Charoluxe-Rindfleisch

Düsseldorf, Dezember 2012. Mit einer neuen kostenlosen DVD bietet das Markenrindfleischprogramm Charoluxe einen Service für alle Metzger und Fachverkäufer: Schritt für Schritt zeigt Charoluxe-Fachberater Gerd Koester den Zuschnitt und die Thekenpräsentation der einzelnen Teilstücke des Rindes – vom Filet bis zum Côte de Boeuf. Der 26-minütige Film enthält acht Sequenzen und ist gratis bestellbar unter info@gerd-koester.com. Auf der [Charoluxe-Webseite](#) geben Kurzvideos einen Vorgeschmack auf die Langversionen der DVD.

Gut präsentiert ist halb verkauft

Der wichtigste Faktor beim Rindfleischverkauf ist die Qualität. Doch auch der richtige Schnitt und eine ansprechende Präsentation haben einen entscheidenden Einfluss auf den Erfolg an der Theke. In Frankreich bringt eine andere Zerlegung der Karkassen teilweise andere Teilstücke – wie Côte de Bœuf, Merlan oder Poire – hervor. Außerdem legen die Franzosen viel Wert auf eine ansprechende Thekenpräsentation – zum Beispiel durch das Einwickeln der Fleischstücke in einen Speckmantel. Wie appetitlich die Teilstücke vorbereitet werden können, zeigt die neue DVD. Sie ist damit ein wichtiges Rüstzeug für alle, die ihr Charoluxe-Rindfleisch noch erfolgreicher verkaufen möchten.

Hüter des guten Geschmacks: der Charoluxe-Exportclub

Die Premium-Marke Charoluxe steht für Jungbullenfleisch der französischen Rinder rasse Charolais und deren Kreuzungen, eine rein natürliche, pflanzliche Ernährung sowie die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Fleisches von der Geburt des Tieres bis zum Verkauf an der Theke gemäß der Vorschriften.

Hinter der Marke Charoluxe stehen die sieben Mitglieder des französischen Charoluxe-Exportclubs: Bigard, Bressuire Export, Charal, Elivia, Montluçon Viandes, Sicavyl

und Socopa Viandes. Als „Hüter des guten Geschmacks“ bürgen die Firmen für die Einhaltung der strengen Kriterien des Lastenheftes und achten auf deren Anpassung an aktuelle Entwicklungen. Sie sorgen dafür, dass den Handelspartnern in Deutschland stets frisches Charoluxe-Fleisch in gewohnt hoher Qualität zur Verfügung steht.

Pressekontakt

Informationsbüro für Charoluxe

c/o Sopexa S.A., Deutschland

Barbara Peters

Schwanenhöfe – Werkstattthaus

Erkrather Str. 234a, 40233 Düsseldorf

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

barbara.peters@sopexa.com

www.charoluxe.de, www.sopexa-deutschland.com