



Natürlich Genuss pur

PRESSEINFORMATION

Düsseldorf, November 2011

Erfolgreiche Charoluxe-Aktionen

Französisches Rindfleisch gewinnt ständig Freunde



„Mein Herz für Rindfleisch schlägt in Frankreich!“ Mit dieser begeisterten Aussage ist TV-Koch Stefan Wiertz längst nicht alleine. Die Gründe des Küchenchefs, Moderators und Kochbuchautors sind schnell aufgezählt. Charoluxe-Fleisch ist nicht nur zart und saftig, es entwickelt durch seine feine Marmorierung das typische, bei den Gästen hoch geschätzte Aroma. Dass die Tiere das ganze Jahr auf der Weide an frischer Luft grasen können, trägt ebenso dazu bei wie die Fütterung der Fleischerinder mit rein pflanzlicher Kost. Das Fleisch der Charolais-Rinder und ihrer Kreuzungen, das in Deutschland unter dem Markennamen Charoluxe seinen Platz in den Fleischtheken der Metzgereien und des Lebensmitteleinzelhandels erobert hat, bietet vielfältige



Natürlich Genuss pur

Zubereitungsmöglichkeiten. Von einfach und schnell gebraten bis raffiniert und langsam geschmort reichen die Rezepte.

Bei seiner Kochshow am Stand des französischen Fleischverbandes Interbev demonstrierte der Koch während der Anuga, wie dies in der Praxis aussieht. Um die Bekanntheit der Marke noch weiter zu steigern, ließ er sich ebenso ausgefallene wie schnell nachvollziehbare Rezepte einfallen. So zerging den Gästen der Burgunder-Schalotten-Braten aus dem Mittelbug auf der Zunge, als Vorspeise überzeugte der lauwarme Salat vom Tafelspitz und das sanft gar gezogene „Sous Vide“-Entrecôte überraschte in Kombination mit von Hand zubereitetem Tartar.

Grill-Events Charoluxe & Côtes du Rhône bei Globus



Vor der Messe konnte Charoluxe bereits in anderen Zuschnitten während der Grill-Saison punkten. Die Verbraucher zwischen Saarbrücken und Karlsruhe hatten bei einer Cross-Promotion mit Event-Charakter, ganz im Trend von Erlebnis am POS, die Gelegenheit, in 10 Globus-Märkten an jeweils drei bis fünf Tagen gegrilltes Rindfleisch zu probieren. Abgerundet wurde die Aktion durch die Verkostung von Rhône-Weinen als Begleiter des hochwertigen Rindfleisches.



Natürlich Genuss pur

Die Bilanz von Charoluxe-Fachberater Gerd Koester spricht für sich: „Je nach Markt konnten während der Aktion zwischen 63 und 113 Prozent mehr Charoluxe-Grillrindfleisch (Volumen) abgesetzt werden, der Weinverkauf erreichte sogar fast das zehnfache.“

Diese Pressemitteilung steht inklusive Fotos zum Download bereit unter <http://www.sopexa.de/de/presse/330>.

Hüter des guten Geschmacks: der Charoluxe-Exportclub

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

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