



Natürlich Genuss pur

PRESSEINFORMATION

Düsseldorf, Mai 2013

Charoluxe und Vin de France-Weine machen den Supermarkteinkauf zur Grillparty

Mit einer aufwändigen Cross-Promotion will das französische Markenrindfleisch einen Platz auf deutschen Grillrosten erobern

Mit besonderen Aktionen im Handel beweist Charoluxe in diesem Sommer, dass sich das französische Markenrindfleisch perfekt zum Grillen eignet. Der aufwändige Standaufbau schafft die nötige Barbecue-Atmosphäre. Die geschulten Promoter bieten neben gegrillten Häppchen auch zahlreiche Tipps für die Zubereitung auf dem heimischen Rost sowie Informationsmaterial über das französische Qualitätsrindfleisch an. Da zum saftig-aromatischen Grillgenuss ein guter Tropfen nicht fehlen darf, werden parallel in einer Cross-Promotion verschiedene französische Weine der Kategorie „Vin de France“ zum Verkosten angeboten. Eine Prämien-Aktion belohnt den Kauf von Charoluxe-Fleisch und Vin de France-Weinen.

Aktiv mit Verkostungen und Schulungen

Neben diesen aufwändigen Promotion-Aktionen in einigen ausgewählten Outlets führt Charoluxe bei seinen Handelspartnern im Jahr 2013 rund 650 weitere Verkostungsaktionen durch – sowohl zur Grillsaison als auch in der zweiten Jahreshälfte. Zusätzlich stehen die beliebten Schulungen für das Fachpersonal auch 2013 wieder auf der Agenda.



Natürlich Genuss pur

Ideales Grillfleisch

Seit fast 20 Jahren behauptet sich Charoluxe erfolgreich auf dem deutschen Markt. Zum Markenkonzept gehört neben hoher Fleischqualität, strengen Kontrollen und einer konsequenten Rückverfolgbarkeit auch die aktive Unterstützung der Handelspartner, vor allem durch Promotionaktionen. In diesem Jahr soll der Fokus dabei auf der Grillsaison liegen. Für den Charoluxe-Fachberater Gerd Koester ist das nur logisch: „Das Grillen gehört für die Deutschen zu den liebsten Sommerbeschäftigungen. Doch Bratwürstchen oder Schweinenackensteaks sind den eingefleischten Grillfans zu langweilig geworden. Charoluxe-Rindfleisch bietet da eine hochwertige und leckere Alternative.“

Die Marmorierung macht den Unterschied

Die Premium-Marke Charoluxe steht für Jungbullenfleisch der französischen Rinderrasse Charolais und deren Kreuzungen. Die Charoluxe-Züchter verschreiben sich strengen Grundsätzen: Bei ihrer Arbeit legen sie Wert auf einen respektvollen und nachhaltigen Umgang mit der Umwelt. Sie geben ihren Tieren ausschließlich natürliches pflanzliches Futter und halten sie artgerecht, das heißt vollkommen gewaltfrei in hygienisch einwandfreien Verhältnissen. Außerdem bieten sie den Jungbullen ausreichend Auslauf – während der Aufzucht auf der Weide, bei der Mast in geräumigen halboffenen Ställen. Dadurch kann sich das Fett gleichmäßig zwischen den Muskelsträngen ablagern. „Diese feine Marmorierung ist für die Zubereitung auf dem Grill besonders wichtig“, weiß Metzgermeister Gerd Koester. „Denn dadurch bleibt das Rindfleisch auch bei hohen Temperaturen schön saftig.“

Grillatmosphäre in der Vorkassenzone

Die großen mehrtägigen Grill-Promotions realisiert Charoluxe von Anfang Mai bis Mitte Juli mit seinem langjährigen Partner Globus. Der auffällige sommerlich dekorierte Verkostungsstand mit Kunstrasen, Liegestuhl und Sonnenschirm macht sofort Lust auf das Grillen mit französischem Rindfleisch der Marke Charoluxe. Eine vierseitige Rezeptbroschüre gibt den Verbrauchern



Natürlich Genuss pur

Anregungen für die Zubereitung sowie Empfehlungen für die passenden Vin de France-Weine. Diese recht neue französische Weinkategorie steht für alle Weine mit der nationalen Herkunftsangabe Frankreich. Rebsorte und Jahrgang stehen ebenfalls auf dem Etikett. Dies bietet vor allem den Markenweinen bessere Verkaufsmöglichkeiten.

Wer bei der aktuellen Sommeraktion ein Charoluxe-Grillprodukt und drei Flaschen der Kategorie Vin de France kauft, erhält ein Set mit sechs Glasuntersetzern gratis. Dadurch erwarten die Organisatoren zusätzliche Kaufanreize.

Termine der Charoluxe-Grill-Events:

Globus St. Wendel	15. - 18.05.2013
Globus Wächtersbach	05. - 08.06.2013
Globus Losheim	19. - 22.06.2013
Globus Völklingen	17. - 20.07.2013
Globus Kaiserslautern	07. - 10.08.2013

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
Caroline Scribe
Erkrather Straße 234a – 40233 Düsseldorf
Tel. 0211/49808-22, Fax: 0211/49808-21
Caroline.scribe@sopexa.com
www.charoluxe.de