



CHAROLUXE: 100 % GUTES GEWISSEN FÜR IHRE KUNDEN

FÜR BESSERESSER: PREMIUMFLEISCH VOM CHAROLAIS-RIND

Seit 30 Jahren behauptet sich die Marke Charoluxe erfolgreich auf dem deutschen Markt. Das Erfolgsgeheimnis sind die konstant hohe Produktqualität durch sowie eine effektive Markenpolitik.

Das Charolais-Rind aus Frankreich gehört zu den weltweit berühmtesten Rindfleischrassen. Sein Fleisch zeichnet sich durch eine **geringe Fettbildung** und **feine Marmorierung** aus.



Bieten Sie Ihren Kunden hochwertigen Charolais-Genuss und ein 100 % gutes Gewissen. Dafür bürgt die Marke Charoluxe mit ihrem strengen Lastenheft – einem Regelkatalog, dem sich alle Akteure verpflichten.

Sieben Garantien für optimale Qualität

- **Qualitätsrasse Charolais:**
Charoluxe stammt von ausschließlich in Frankreich geborenen, gezüchteten und geschlachteten Charolais-Jungbulln. Diese haben mindestens einen Charolais-Elternteil.
- **Bäuerliche Haltung:**
Im Durchschnitt halten die Charoluxe-Züchter 56 Mutterkühe.
- **Artgerechte Aufzucht in der Natur:**
Bis zum 9. Lebensmonat wachsen die Jungbulln gemeinsam mit ihrer Mutter auf der Weide auf. Während der Mast stehen sie in halboffenen Ställen auf Stroh und können sich frei bewegen.
- **Natürliche Ernährung:**
100 % pflanzliche, mineral- und vitaminhaltige Ernährung durch Muttermilch und später Gras und Silage.
- **Tierwohl:**
Die Marke Charoluxe verpflichtet sich zu kurzen Transportwegen zum Schlachthof. Dort sorgen zudem die französischen Veterinärdienste für das Wohl der Tiere.
- **Sicherheit und Rückverfolgbarkeit:**
Kontrollen durch staatliche Stellen und das unabhängige Institut Qualisud in Frankreich und Deutschland in den Zucht- und Schlachtbetrieben sowie im Vertrieb (Etikettierung am Point of Sale).
- **Transparenz:**
Garantierte lückenlose Rückverfolgbarkeit durch Kennzeichnung jedes einzelnen Rinds (das einen einzigartigen Pass erhält) sowie ein Qualitätssicherungssystem, zu dessen Einhaltung sich Züchter und Schlachthöfe freiwillig verpflichtet haben.



Der Charoluxe-Club:

gebündeltes Können sechs Unternehmen und ihrer Partner entlang der Wertschöpfungskette.

Hinter der Marke Charoluxe stehen Interbev* und der Club Viande Bovine Europe (Charoluxe-Club) – ein Zusammenschluss von sechs Firmen, die zu den wichtigsten europäischen Akteuren der Fleischerzeugung gehören: Bigard, Bressuire Export, Charal, Elivia, Sicarev und Socopa.

Dank ihres großen Know-hows in puncto Schlachtung, Zerlegung, Reifung und Logistik können die Mitglieder des Charoluxe-Clubs ihren Kunden und den Verbrauchern das ganze Jahr über eine konstante Fleischqualität und -menge liefern. Je nach Kundenwunsch als frische Karkasse oder bereits zerlegt und vakuumverpackt.

Starke Unterstützung für den Handel

Mit der bei deutschen Verbrauchern bekannten Marke Charoluxe geben die französischen Produzenten dem deutschen Handel nicht nur eine Reihe von schlagkräftigen Verkaufsargumenten an die Hand. Durch das Charoluxe-Siegel auf der Verpackung können Verbraucher das Produkt sofort erkennen.

Charoluxe unterstützt seine deutschen Partner mit zahlreichen Aktivitäten. Dazu gehören Seminare für Kunden und Thekenfachkräfte, Kundenevents, Promotionsmaterial, Verkostungen, Verkaufsförderung im Markt und andere zugkräftige individuelle Endverbraucheraktivierungen.



Sprechen Sie uns an!

Interbev
c/o Hopscotch Season
Oriane Remond
Kaiserswertherstr. 29
40477 Düsseldorf

Tel. +49 211 49 808 51
oremond@hopscotchgroupe.com
www.hopscotchseason.com
www.charoluxe.de



*Interbev ist der Vertreter der französischen Rindfleischbranche.