

Bovillage, la marca collettiva della carne bovina francese di qualità, presente al SIAL 2016

Milano, 29 settembre – **Bovillage**, la marca collettiva della carne bovina francese promossa in Italia, sarà presente al **SIAL** di Parigi, il più grande Salone mondiale dedicato all'alimentazione, **dal 16 al 20 ottobre** presso lo stand collettivo dedicato alla **filiera bovina francese**.

Uno degli obiettivi della **filiera** consiste nell'avvicinarsi sempre più agli operatori dei tre mercati europei chiave, divulgando informazioni sui marchi specifici della carne bovina francese: **Charoluxe** e **Gourmet Naturel** in Germania, **Bovillage** in Italia e Grecia.

Bovillage, **Charoluxe** e **Gourmet Naturel** saranno così presenti sotto l'insegna comune di **INTERBEV (Associazione interprofessionale francese del bestiame e delle carni)**.

Lo stand sarà facilmente riconoscibile grazie all'elemento identificativo export d'INTERBEV con la promessa « **Carne bovina francese, naturalmente gustosa** » – « **French beef, naturally tasty** ».

Le aziende francesi esportatrici (Elivia, Puigrenier, Sicavyl, SVA Jean Rozé, les viandes Bio), saranno anch'esse presenti con degli stand privati, per accogliere i professionisti stranieri.

I messaggi divulgati durante il Salone si articoleranno attorno a tematiche importanti. Si parlerà di una **filiera orientata verso** l'export di bovini vivi e di carne bovina (perimetro del Mediterraneo, Vicino e Medio Oriente, Asia), e allo stesso tempo che sappia **innovare e adattarsi a tutte le esigenze**.

La piattaforma **French Meat Export**, che raggruppa 32 aziende francesi, sarà anche presente con un stand privato.

In Italia, la carne bovina francese viene promossa presso i professionisti sotto la marca Bovillage, la carne francese di vitellone di qualità.

- **100% selezione:** la carne Bovillage proviene da vitelloni di razze da carne selezionate*, frutto del know how e della tradizione dell'allevamento francese, per offrire un rendimento e una conformazione ottimali.
- **100% soddisfazione:** il capitolato Bovillage è stato creato per ottenere una carne che gli italiani apprezzano per il colore a crudo, il sapore, la tenerezza e la succosità.
- **100% servizio:** una marca adatta alle esigenze di mercato che offre un prodotto di qualità costante e un approvvigionamento regolare, garantito solo dalle migliori aziende francesi.

**di cui almeno uno dei due genitori è di razze da carne*

La marca Bovillage è stata creata su iniziativa di **Interbev** (Associazione francese del bestiame e delle carni incaricata della promozione della filiera bovina francese in Francia e nel mondo) e grazie alla collaborazione del **CVBE** (Club della Carne Bovina europea) e del **CNPA** (Centro Nazionale per la Promozione dei Prodotti Agricoli e Alimentari). La marca trova espressione concreta attraverso l'impegno delle aziende e degli stabilimenti di macellazione francese che aderiscono al progetto: **Bigard, Bressuire Export, Charal, Elivia, Sicavyl e Socopa Viandes**.

Per maggiori informazioni:
eva.perrot@sopexa.com – 02 86 37 442

