Ενημερωτικό έντυπο της μάρκας Bovillage (Μποβιλάζ)
ΧΕΙΜΩΝΑΣ 2011
11

INFO Bovillage

Περιεχόμενα

- Editorial 1
- Bovillage, γαλλικό μοσχαρίσιο κρέας ποιότητας. Ένας ολόκληρος κλάδος στη διάθεσή σας! 2
- Ιδέες γευστικών συνταγών με βάση το γαλλικό μοσχαρίσιο κρέας 2
- Bovillage, ο συνεργάτης-αναφορά της εστίασης! 3
- Ημέρες Bovillage, Rendez vous και φέτος! 3
- Προωθητική ενέργεια MAKRO Cash and Carry 4
- Bovillage, στην υπηρεσία του ταλέντου σας! 4
- Το «Κλάμπ Μοσχαρίσιο Κρέας Ευρώπη» (CVBE) 4

INFO Bovillage

Το ενημερωτικό έντυπο της μάρκας Bovillage (Μποβιλάζ), σας δίνει ραντεβού κάθε τρίμηνο!

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μάρκα Bovillage μπορείτε να επικοινωνήσετε με τη SOPEXA στα τηλέφωνα 210 6891292 / 210 6891838 ή να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα www.bovillage.eu

Editorial

Η 3η συνεχόμενη χρονιά παρουσίας της μάρκας Bovillage στην Ελλάδα, την Ιταλία και την Πορτογαλία φτάνει στο τέλος της...μία χρονιά δυναμική και πλούσια σε δραστηριότητες προς τους επαγγελματίες των συγκεκριμένων χωρών.
Ειδικότερα να αναφέρουμε:

• Στην Ελλάδα, μία καμπάνια πλούσια σε επικοινωνία, τόσο προς τον κλαδικό Τύπο όσο και το διαδίκτυο, μέσα από διαφημιστικές καταχωρίσεις και banners της μάρκας. Επίσης η παρουσία Bovillage έγινε ιδιαίτερα αισθητή στη διάρκεια της χρονιάς, τόσο στο πλαίσιο της έκθεσης Detrop τον περασμένο Μάρτιο στη Θεσσαλονίκη όσο και της επίσημης βραδιάς του καλοκαιριού όπου η μάρκα επιβεβαίωσε τις δυνατές και μακροχρόνιες σχέσεις τις με τους επαγγελματίες.
Μία χρονιά, τέλος, όπου η μάρκα Bovillage επιβεβαίωσε για άλλη μια φορά την ηγετική της θέση σε ό,τι αφορά τα δίκτυα διανομής (χονδρεμπόριο και εστίαση), μέσα από μία σειρά ενεργειών προώθησης και εκπαίδευσης και στοχευμένων συνεργασιών.

• Στην Ιταλία, η καμπάνια Bovillage για το 2011 ήταν πλούσια σε ενέργειες επικοινωνίας και προώθησης. Έτσι, η διαφημιστική καμπάνια στα κυριότερα κλαδικά περιοδικά έδωσε τον παλμό της παρουσίας στα Μέσα σε συνδυασμό με τις κυριότερες δράσεις της μάρκας (παρουσία στην έκθεση Tuttofood το Μάιο, επανεκκίνηση προωθητικών ενεργειών στα σουπερμάρκετ από το καλοκαίρι). Μία καμπάνια με banners σε επιλεγμένα sites προς τους επαγγελματίες αλλά και μέσω της Google πραγματοποιήθηκε στη διάρκεια της χρονιάς. Τέλος, την παρουσία της μάρκας στο «χαρτί» συμπλήρωσε η παρουσία της στο «τερέν» μέσα από προγράμματα προβολής και προώθησης της μάρκας ποιοτικού γαλλικού κρέατος Bovillage προς τις συνεργαζόμενες αλυσίδες σε όλη την Ιταλία.

• Τέλος στην Πορτογαλία, μία πλούσια σε δραστηριότητες χρονιά με χαρακτηριστική την καμπάνια προς τον κλαδικό Τύπο στα κυριότερα Μέσα του χώρου αλλά και προωθητικές ενέργειες τόσο προς τις επιλεγμένες αλυσίδες σουπερμάρκετ όσο και στοχευμένους εισαγωγείς της αγοράς.

Η μάρκα Bovillage, στην Ελλάδα, την Ιταλία και την Πορτογαλία δίνει σε όλους τους επαγγελματίες του κλάδου ραντεβού το 2012 και εύχεται μία υπέροχη χρονιά, γεμάτη επιτυχίες σε όλα τα επίπεδα!

Bovillage, γαλλικό μοσχαρίσιο κρέας ποιότητας
Ένας ολόκληρος κλάδος στη διάθεσή σας!

Παραδοσιακή εκτροφή
Με 13 εκατομμύρια πεδιάδες, ουσιαστική βάση διατροφής των ζώων, η Γαλλία είναι η χώρα με τις μεγαλύτερες χορτολιβαδικές εκτάσεις στην Ευρώπη.
Ο φυσικός αυτός πλούτος, σε συνδυασμό με μία μακρόχρονη παράδοση εκτροφής εξασφαλίζει στη Γαλλία το μεγαλύτερο κοπάδι της Ευρώπης, με 19 εκ. ζώα. Το κοπάδι χαρακτηρίζεται από τον πλούτο των ποικιλιών και σημασία των ρατσών (κρεοπαρα- γωγές ή γαλακτοπαραγωγές) που αντιπροσωπεύουν περισσότερο από 50% του συνόλου.
Οι εκτατικές πρακτικές παρέχουν όλες τις προδιαγραφές κτηνοτροφίας για μια ποιοτική παραγωγή με μεγάλες δυνατότητες ανάπτυξης με σημαντικές πιστοποιήσεις υγιεινής.

Μία διατροφή εγγυημένη και ελεγμένη
Οι κτηνοτρόφοι παρέχουν μία διατροφή στοχευμένη, χάρη στη γνώση των κοπαδιών τους. Στη Γαλλία, το 92% της διατροφής των βοοειδών παράγεται απευθείας στην φάρμα. Οι κτηνοτρόφοι εγγυώνται μία διατροφή 100% φυσική, κυρίως φυτική, προσαρμοσμένη στις ανάγκες των ζώων. Όλα τα είδη διατροφής, που έχουν αγοραστεί ή παραχθεί και απευθύνονται στα ζώα διαθέτουν μία συγκεκριμένη σήμανση.
Η ακριβής σύνθεση του τροφίμου στο εμπόριο πρέπει να εμφανίζεται στην ετικέτα.
Μία διατροφή φυσική και ελεγμένη έτσι ώστε να προσφέρεται στους καταναλωτές ένα ελεγμένο κρέας.

Σεβασμός στα ζώα (well being)
Η ευζωία είναι ένα βασικό στοιχείο της υγείας των ζώων και επομένως καθοριστικό σε ό,τι αφορά την ποιότητα του κρέατος.
Οι γάλλοι κτηνοτρόφοι είναι οι βασικοί συντελεστές σε ό,τι αφορά το well being των ζώων, μέσω της καθημερινής τους επαφής με τα ζώα και την γνώση της συμπεριφοράς τους.

Το σύμφωνο ορθών πρακτικών κτηνοτροφίας εμπλουτίζεται!
Το ποιοτικό σύμφωνο ορθών πρακτικών κτηνοτροφίας εμπλουτίζεται με νέους δείκτες, σε σχέση με την ασφάλεια όσων εμπλέκονται στην κτηνοτροφία καθώς σε ό,τι αφορά το περιβάλλον (ποιότητα νερού, βιοποικιλότητα, οικονομίες ενέργειας). Είναι η τέταρτη φορά που η συγκεκριμένη Χάρτα «ξαναγράφεται» από το λανσάρισμά της το 1999. Στη Γαλλία, 110.000 κτηνοτρόφοι έχουν υπογράψει το σύμφωνο αυτό, δηλαδή το 75% των κτηνοτρόφων παραγωγών κρέατος και 88% των κτηνοτρόφων γάλακτος.

Σε αυτή τη γιορτινή περίοδο, η μάρκα Bovillage σας προτείνει ιδέες γευστικών συνταγών με βάση το γαλλικό μοσχαρίσιο κρέας για κάθε χώρα.

Γεύση από Ελλάδα:
Μοσχαρίσιο νουά με μπύρα

Για 4 άτομα
Κόβουμε 1 κιλό μοσχαρίσιο νουά σε φέτες.
Τις «χτυπάμε» ελαφρά, τις αλευρώνουμε (περίπου 100 γρ. αλεύρι) και τις σοτάρουμε σε ελαιόλαδο. Στη συνέχεια τις βάζουμε μέσα σε ένα πυρίμαχο σκεύος με καπάκι.
Σοτάρουμε 1 κρεμμύδι έως ότου να μαραθεί και το τοποθετούμε πάνω στις φέτες νουά μαζί με 300 γρ. μαϊντανό ψιλοκομμένο, 1 σκελίδα σκόρδο, λίγο αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε 2 κουτάκια μπύρας, μισό λίτρο λευκό κρασί, και 1 κιλό πατάτες κομμένες σε μικρά κομμάτια.
Κλείνουμε το σκεύος μας και ψήνουμε στο φούρνο στους 175 βαθμούς για 45 λεπτά. Σερβίρουμε με λίγο μαϊντανό για διακόσμηση.

Γεύση από Ιταλία:
Ψητό σε κρούστα με πράσινο λάχανο

Για 4 άτομα
Τσιγαρίζετε σε λίγο ελαιόλαδο 700 γρ. μοσχαρίσιας κόντρας, τη γυρίζετε με προσοχή και αλατο-πιπερώνετε έως ότου το κρέας ψηθεί ομοιόμορφα. Ρίχνετε μία κούπα ζωμού και μισό ποτήρι λευκό ξηρό κρασί, σκεπάζετε και το αφήνετε να σιγο-βράσει για μιάμιση ώρα τουλάχιστον. Εν τω μεταξύ, καθαρίζετε ένα μικρό λάχανο και το μαγειρεύετε στον ατμό ώστε να κρατήσει όλη τη γεύση του.
Στη συνέχεια το κόβετε σε μικρά κομμάτια και το ψήνετε στο τηγάνι, μαζί με ελαιόλαδο, 2 σκελίδες σκόρδου κομμένες σε μικρά κομμάτια (τις οποίες θα αφαιρέσετε στη συνέχεια), αλάτι και λίγο πιπέρι. Απλώνετε σε μία επιφάνεια φρέσκο φύλλο, γεμίζετε με το μίγμα πράσινου λάχανου έτσι ώστε να γίνει ομοιογενές, και τοποθετείτε στη μέση το ψητό, χωρίς τη σως του την οποία αφήνετε ξεχωριστά. Κλείνετε τη ζύμη έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένας στρογγυλός κύλινδρος, τον οποίο γυαλίζετε με κρόκο αβγού με ένα πινέλο. Βάζετε στο φούρνο στους 200° για περίπου 25 λεπτά, έως ότου ροδίσει η ζύμη. Σερβίρετε ζεστό, κομμένο σε φέτες με τη σως ξεχωριστά.

Γεύση από Πορτογαλία:
Ψητό κατσαρόλας τυλιγμένο σε λάχανο με συνοδεία φουά γκρά

Για 4 άτομα
Ζεσταίνετε λίγο ελαιόλαδο σε μία κατσαρόλα με βαθύ πάτο και γυρίζετε 800 γρ. μοσχαρίσιου νουά έως ότου πάρουν χρώμα από όλες τις μεριές. Αλατοπιπερώνετε. Βγάζετε το κρέας και αφαιρείτε το λίπος που έμεινε στο πάτο της κατσαρόλας. Προσθέτετε 100 γρ. μανιτάρια Παρισιού, λίγο βούτυρο και μία σκελίδα σκόρδο λιωμένη, μέχρι να πάρουν ένα καραμελιζέ χρώμα χωρίς να καούν. Ξαναβάζετε το κρέας μέσα στην κατσαρόλα και προσθέτετε ζωμό έως τη μέση της κατσαρόλας. Μειώνετε τη φωτιά στο ελάχιστο και το αφήνετε να σιγοβράσει μέχρι το κρέας να αρχίσει να «διαλύεται» μόνο του (μεταξύ 3 και 4 ωρών). Αλατίζετε 4 φέτες φουά γκρα και τις ψήνετε σε αντικολλητικό τηγάνι 30 δευτερόλεπτα σε κάθε πλευρά. Τις βγάζετε από τη φωτιά και τις κρατάτε σε ένα πιάτο. Βγάζετε το κρέας από την κατσαρόλα και σουρώνετε το ζωμό. Θρυμματίζετε το κρέας και το μοιράζετε σε κάθε πιάτο, τοποθετώντας μία φέτα φουά γκρα από πάνω. Περιχύνετε με το ζωμό και καλύπτετε το καθένα με ένα φύλλο λάχανου (το οποίο έχετε προηγουμένως ζεματίσει). Προσθέτετε αλάτι και σερβίρετε αμέσως.

Μία σειρά από συνταγές σας περιμένει στο nutrition.bovillage.eu!
Ανακαλύψτε τις!

Bovillage, ο συνεργάτης-αναφορά της εστίασης!

Η μάρκα Bovillage αυξάνει τις ευκαιρίες προβολής της τεχνογνωσίας της προς τον κλάδο της εστίασης.
Έτσι και φέτος η μάρκα πραγματοποίησε μία σειρά από συνεργασίες με τους εκπροσώπους της εστίασης προβάλλοντας την απαράμιλλη τεχνογνωσία της.
Σε αυτό το πλαίσιο πραγματοποιήθηκαν μία σειρά από εκπαιδευτικά σεμινάρια κοπής και επεξεργασίας κρέατος, από την αρχή (στην έκθεση DETROP) έως το τέλος του χρόνου.

Ιδιαίτερα να αναφερθούμε σε 2 σημαντικά σεμινάρια σε συνεργασία με την σχολή Chef d'œuvre, μία από τις σημαντικότερες του κλάδου στην Ελλάδα, που πραγματοποιήθηκαν στις 2 και 16/12 αντίστοιχα με τη συμβολή του γνωστού γάλλου σεφ Dominique Perrot.
Στην ίδια λογική ένα 3ο σεμινάριο πραγματοποιήθηκε την Πέμπτη 22 Δεκεμβρίου σε περισσότερα από 60 παιδιά της σχολής PRAXIS.

Σημαντικό επίσης να αναφέρουμε ότι όλοι οι συμμετέχοντες έλαβαν στο τέλος του σεμιναρίου τον οδηγό κοπής κρέατος αλλά και αναμνηστικά δώρα Bovillage.
Συνολικά περισσότεροι από 100 μαθητές, 10 καθηγητές και διευθυντές σχολών παρακολούθησαν τα σεμινάρια, στη διάρκεια των οποίων μπόρεσαν να ενημερωθούν σε ό,τι αφορά στη γαλλική κοπή και την αξιοποίηση ορισμένων κομματιών προς χρήση στην εστίαση.

Ημέρες Bovillage, Rendez vous και φέτος!

Ημέρες Bovillage, ένα προωθητικό concept που ξεκίνησε το 2011, με το λανσάρισμα μίας σειράς προωθητικών ενεργειών και συνεχίζει και φέτος: περισσότεροι από 15 επιλεγμένοι έμποροι σε όλη την Ελλάδα, και σημαντικοί πελάτες των εταιριών που δραστηριοποιούνται στην ελληνική αγορά.
Οι πελάτες αυτοί έχουν επιλεγεί και «επιβραβευθεί» να συμμετέχουν σε αυτή την ενέργεια, που απευθύνεται στους πελάτες τους (κρεοπώλες στην πλειονότητά τους).

Μέσα από ένα μηχανισμό «πυραμίδας» δώρων, κάθε αγορά κρέατος προδιαγραφών Bovillage επιβραβεύεται με δώρα, μεγάλης ποικιλίας και εξαιρετικής ποιότητας: περισσότεροι από 2.000 πελάτες και πάνω από 10.000 δώρα!

Προωθητική ενέργεια MAKRO Cash and Carry

Ημέρες Bovillage, ένα προωθητικό concept που ξεκίνησε το 2011, με το λανσάρισμα μίας σειράς προωθητικών ενεργειών και συνεχίζει και φέτος: περισσότεροι από 15 επιλεγμένοι έμποροι σε όλη την Ελλάδα, και σημαντικοί πελάτες των εταιριών που δραστηριοποιούνται στην ελληνική αγορά.
Οι πελάτες αυτοί έχουν επιλεγεί και «επιβραβευθεί» να συμμετέχουν σε αυτή την ενέργεια, που απευθύνεται στους πελάτες τους (κρεοπώλες στην πλειονότητά τους).
Μέσα από ένα μηχανισμό «πυραμίδας» δώρων, κάθε αγορά κρέατος προδιαγραφών Bovillage επιβραβεύεται με δώρα, μεγάλης ποικιλίας και εξαιρετικής ποιότητας: περισσότεροι από 2.000 πελάτες και πάνω από 10.000 δώρα!

Περισσότερα στο επόμενο τεύχος.

Bovillage, στην υπηρεσία του ταλέντου σας!

Με στόχο την καλύτερη πληροφόρηση των Ελλήνων επαγγελματιών η μάρκα Bovillage θέτει στη διάθεσή τους δύο βασικά εργαλεία για την εργασία τους.

Πρόκειται για τον οδηγό κοπής και την αφίσα κοπής κρέατος Bovillage.

Για περισσότερες πληροφορίες παρακαλώ επικοινωνήστε με την Sopexa Ελλάς στο τηλέφωνο 210 6891624

Sopexa

Το «Κλάμπ Μοσχαρίσιο Κρέας Ευρώπη» (CVBE)

BIGARD · CHARAL · Socopa · Elivia · Sicavyl · PUIGRENIER

Club Viande Bovine EUROPE

ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ
Bovillage