

Περιεχόμενα



EDITORIAL

Καλωσορίσατε στο Bovillage! Η νέα ευρωπαϊκή μάρκα του γαλλικού μοσχαρίσιου κρέατος	1
Bovillage, ένα ποιοτικό προϊόν	2
Bovillage, ποιοτικές υπηρεσίες	3
Bovillage, σίγουρη αξία	3
Bovillage, επίσημο λανσάρισμα στην Πορτογαλία	4
Η Ιταλία υποδέχεται το Bovillage!	4
Bovillage, Μια ευρωπαϊκή επικοινωνία 2008, Μια πολύ καλή χρονιά για το Γαλλικό Μοσχαρίσιο Κρέας	4
Οι επιχειρήσεις-μέλη του «Κλάμπ Μοσχαρίσιου Κρέατος Ευρώπη»	5
Bovillage, νέα μάρκα, νέα επικοινωνία!	6-7
Τα επόμενα ραντεβού του Bovillage!	8



INFO Bovillage

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

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μάρκα Bovillage (Μποβιλιάζ) μπορείτε να επικοινωνήσετε με τη SOPEXA HELLAS στα τηλέφωνα 210-68 91 292 ή 210-68 91 838 ή να μας στείλετε
E-mail: sopexa.athenes@sopexa.com.gr

Editorial

Καλωσορίσατε στο Bovillage!

Η νέα ευρωπαϊκή μάρκα του γαλλικού μοσχαρίσιου κρέατος

Η μάρκα Bovillage (μποβιλιάζ) δημιουργήθηκε με την πρωτοβουλία της INTERBEV (Γαλλική Ένωση Ζώντων Ζώων & Κρέατος), ο ρόλος της οποίας είναι η προώθηση του γαλλικού μοσχαρίσιου κρέατος στη Γαλλία και σε ολόκληρο τον κόσμο. Η νέα αυτή μάρκα, απαντά στην επιθυμία των Γάλλων επαγγελματιών να ικανοποιήσουν, με τον καλύτερο τρόπο, τις απαιτήσεις των πελατών και συνεργατών τους.

Η μάρκα Bovillage διατίθεται από τις επιχειρήσεις - μέλη του Κλάμπ Μοσχαρίσιου Κρέατος Ευρώπη (CVBE) και εκφράζει τη δέσμευση των επιχειρήσεων να προσφέρουν στους πελάτες τους ότι καλύτερο έχουν! Το κλάμπ CVBE συγκεντρώνει μερικές από τις πιο σημαντικές επιχειρήσεις και σφαγεία που εξάγουν στην Ελλάδα, την Ιταλία και την Πορτογαλία.



Bovillage, στην υπηρεσία του ταλέντου σας !

Είναι η μάρκα ποιότητας της γαλλικής παραγωγής στην υπηρεσία των πελατών της.



Bovillage, ένα ποιοτικό προϊόν!



50-60 μπότερες αγελάδες. Η γαλλική παραγωγή είναι εκτατικού τύπου και πραγματοποιείται σε ένα ποιοτικό περιβάλλον. Οι συνθήκες εκτροφής των ζώων επηρεάζουν καθοριστικά την ποιότητα του παραγόμενου κρέατος. Γι' αυτό, οι Γάλλοι κτηνοτρόφοι φροντίζουν ασταμάτητα για την ευζωία των κοπαδιών τους, μέσα από την τεχνική γνώση που διαθέτουν και την καθημερινή επαφή μαζί τους. Οι εκτροφείς που προμηθεύουν τα σφαγεία της μάρκας Bovillage (μποβιλιάζ), έχουν όλοι υπογράψει και σέβονται τη «Χάρτα Καλών Πρακτικών» και έχουν δεσμευτεί να προσφέρουν στα ζώα την καλύτερη δυνατή φροντίδα κατά τη διάρκεια της εκτροφής αλλά και κατά τη μεταφορά τους στα σφαγεία.

Η Γαλλία, χώρα εκτροφής

• Η Γαλλία διαθέτει 15 εκ. εκτάρια χορτολιβαδικές εκτάσεις, τις μεγαλύτερες στην Ευρώπη. Οι απέραντες αυτές εκτάσεις χρησιμοποιούνται ως βάση διατροφής για το πολυπληθέστερο κοπάδι βοοειδών στην Ευρώπη, που αριθμεί 19 εκ. ζώα. Εκμεταλλευόμενη το φυσικό της πλούτο και μια μακρά παράδοση εκτροφής, η Γαλλία διαθέτει μια πλούσια ποικιλία ρατσών και ένα σημαντικό αριθμό ζώων (πάνω από 50%) που προέρχονται από κρεατοπαραγωγές ράτσες, όπως η Λιμουζίν (Limousine), η Σαρολέζ (Charolaise) και η Μπλόντι της Ακιτέν (Blonde d'Aquitaine). Οι ράτσες αυτές έχουν επιλεγεί για την ικανότητα τους να παράγουν κρέας αλλά και για τις μητρικές τους ιδιότητες. Έτσι δίνουν σφάγια με τη βέλτιστη διάπλαση και πάχυνση, και φυσικά, ποιοτικό κρέας, ιδανικό για κατανάλωση.

Παραδοσιακή εκτροφή, με σεβασμό στα ζώα

• Ο υψηλός αριθμός βοοειδών στη Γαλλία κατανέμεται σε ένα εξίσου υψηλό αριθμό κτηνοτροφικών μονάδων: 220.000 μικρές και μεσαίες μονάδες εκτροφής, εκ των οποίων 130.000 εξειδικευμένες στις κρεατοπαραγωγές ράτσες. Οι μονάδες αυτές λειτουργούν με παραδοσιακό τρόπο και εκτρέφουν η καθεμιά τους, κατά μέσο όρο,



Φυτική διατροφή των ζώων

• Στη Γαλλία, το 92% των ζωοτροφών που χρειάζονται τα βοοειδή παράγεται στις φάρμες. Τα ζώα εκτρέφονται με 100% φυτική διατροφή που ανταποκρίνεται απόλυτα στις ανάγκες τους. Επιπλέον η νομοθεσία επιβάλλει ακριβή ταυτοποίηση όλων των ζωοτροφών που παράγονται ή αγοράζονται και παρέχονται στα ζώα.



Εγγύηση υγιεινής παραγωγής και ικνηλασιμότητα

• Σε όλη τη διάρκεια εκτροφής των ζώων που προορίζονται για τη μάρκα Bovillage (μποβιλιάζ), εξειδικευμένοι κτηνίατροι πραγματοποιούν προληπτικούς ελέγχους και φροντίζουν τυχόν ασθένειες των ζώων. Η στενή αυτή επιτήρηση συνεχίζεται και στα σφαγεία, με ελέγχους από τους κτηνιάτρους του Υπουργείου Γεωργίας, κατά την άφιξη των ζώων αλλά και μετά τη σφαγή τους, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να πληρεί απόλυτα όλες τις προϋποθέσεις υγιεινής και ασφάλειας. Η Γαλλία εφαρμόζει ένα πρωτοπόρο σύστημα ταυτοποίησης των βοοειδών, σύμφωνα με το οποίο, κάθε ζώο τη στιγμή της γέννησής του αποκτά μια «ταυτότητα» που το συνοδεύει σε όλη του τη ζωή. Το σύστημα αυτό επιτρέπει την εύκολη αναγνώριση της προέλευσής του. Επίσης, διευκολύνει την παρακολούθηση της ανάπτυξης και της ιατρικής κατάστασης του κάθε ζώου.



Υψηλές προδιαγραφές παραγωγής και τεχνολογία των επαγγελματιών

• Τα πιστοποιημένα σφαγεία της μάρκας Bovillage (μποβιλιάζ) χρησιμοποιούν τις πιο σύγχρονες μεθόδους για να αποφευχθεί το στρες των ζώων πριν τη σφαγή. Παράλληλα διαθέτουν μια παγκοσμίως αναγνωρισμένη τεχνολογία σε ότι αφορά στην ψύξη, ωρίμανση και κοπή του μοσχαρίσιου κρέατος. Η εμπειρία αυτή τους επιτρέπει να προσφέρουν στους πελάτες τους και στον τελικό καταναλωτή, προϊόντα ανώτερης ποιότητας.



Bovillage, ποιοτικές υπηρεσίες!



Σταθερή ποιότητα

• Τα πιστοποιημένα σφαγεία της μάρκας Bovillage (μποβιλιάζ) ανήκουν στις μεγαλύτερες επιχειρήσεις μεταποίησης και εμπορίας κρέατος σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Η ποικιλία και η ποιότητα της γαλλικής εκτροφής, σε συνάρτηση με την τεχνολογία και την οργάνωση των επιχειρήσεων, τους επιτρέπουν να προσαρμόζονται άμεσα στις ανάγκες της αγοράς. Έτσι είναι σε θέση να προσφέρουν στους πελάτες τους σταθερή ποιότητα κρέατος, καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.



Ολοκληρωμένη γκάμα υπηρεσιών

• Η προσφορά ποιοτικού κρέατος συνοδεύεται επίσης από μια πλήρη γκάμα υπηρεσιών μάρκετινγκ που διατίθενται στους πελάτες της μάρκας Bovillage (μποβιλιάζ) και φτάνουν μέχρι τη δυναμική στήριξη των πωλήσεών τους.



Bovillage, Σίγουρη αξία!



Τεχνικές προδιαγραφές προϊόντων που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της αγοράς

- Κρέας που προέρχεται από νεαρά μοσχάρια, που γεννήθηκαν, εκτράφηκαν και εσφάγησαν στη Γαλλία
- Κρέας ναυό (σφάγιο ή mus) προερχόμενο από ζώα...
 - Των οποίων ο ένας τουλάχιστον γονέας ανήκει σε κρεατοπαραγωγή ράτσα
 - Τα οποία εκτράφηκαν σε κτηνοτροφικές μονάδες που έχουν υπογράψει και σέβονται τη «Χάρτα Καλών Πρακτικών Εκτροφής»
 - Τα οποία εσφάγησαν σε σφαγείο πιστοποιημένο από τη μάρκα Bovillage (μποβιλιάζ) και ανήκουν στις επιχειρήσεις μέλη του «Κλάμπ Μοσχαρίσιου Κρέατος Ευρώπη» {CVBE}
- Κρέας που προέρχεται από σφάγια...
 - Με ελάχιστο βάρος 360 κιλά (εκτός από τα νεαρά μοσχάρια μικρότερα των 12 μηνών)
 - Με διάπλαση το λιγότερο R
 - Με πάχυνση στο στάδιο 2 ή 3





Bovillage, επίσημο λανσάρισμα στην Πορτογαλία

Η νέα μάρκα του γαλλικού μοσχαρίσιου κρέατος Bovillage (Μποβιλιάζ) παρουσιάστηκε επίσημα στους ευρωπαϊούς επαγγελματίες κατά τη διάρκεια της 10ης Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων Alimentaria που πραγματοποιήθηκε στη Λισσαβόνα από τις 19 ως τις 22 Απριλίου 2009. Η 21η Απριλίου ήταν μια μέρα ειδικά αφιερωμένη στη νέα μάρκα. Έτσι σε συνεργασία με τη SOPEXA, η INTERBEV διοργάνωσε ένα κοκτέιλ στο περίπτερό της που στόχο είχε να προβάλει το Μποβιλιάζ στους δημοσιογράφους του κλαδικού τύπου και στους βασικούς αγοραστές κρέατος και κρεατοπροϊόντων των πορτογαλικών Σ/Μ.

Με συνεντεύξεις τους στον επαγγελματικό τύπο, οι διευθυντές της INTERBEV κκ. Yves Berger



(Ιβ Μπερζέ) και Nils Beaumont (Νιλς Βομόντ), παρουσίασαν τους γενικούς στόχους του γαλλικού κλάδου μοσχαρίσιου κρέατος και τους ειδικούς στρατηγικούς στόχους της νέας μάρκας για την Πορτογαλία.

Οι κυριότερες επιχειρήσεις του κλάδου, παρούσες στην έκθεση Alimentaria, επωφελήθηκαν από την ευκαιρία για να προσκαλέσουν τους συνεργάτες τους σε μια γευστιγνώσια γαλλικού κρέατος Μποβιλιάζ. Η πρόσκληση τους έδωσε την ευκαιρία να παρουσιάσουν την τεχνολογία του κλάδου και να δυναμώσουν τη θέση της Γαλλίας ως προνομιακό συνεργάτη των πορτογαλών επαγγελματιών, στα πλαίσια ενός εξαιρετικά ανταγωνιστικού κλάδου, όπως είναι ο κλάδος του κρέατος.

Η Ιταλία υποδέχεται το Bovillage!



Το λανσάρισμα της μάρκας Bovillage (Μποβιλιάζ) στην Ιταλία έγινε σε δυο διαδοχικές φάσεις. Πρώτα στις 22 Μαΐου, κατά τη διάρκεια της έκθεσης Eurocarni στη Βερόνα, ο Nils Beaumont (Νιλς Βομόντ), Υπεύθυνος εξαγωγών της INTERBEV (Γαλλική Ένωση Ζώων & Κρέατος), έκανε μια διαχωριστική παρουσίαση με θέμα: «Ο ρόλος του γαλλικού κλάδου μοσχαρίσιου κρέατος και της επικοινωνίας In store». Στο τέλος παρουσιάστηκε το νέο λογότυπο Bovillage (Μποβιλιάζ). Στη συνέχεια, ο Nils Beaumont (Νιλς Βομόντ) και ο Dominique Guineheux (Ντομινίκ Γκινέ, Πρόεδρος του Κλάμπ Μοσχαρίσιο Κρέας Ευρώπη, CVBE), συμμετείχαν σε μια συζήτηση

Στρογγυλής Τραπέζης που διοργάνωσε το περιοδικό εμπορίου Mark Up. Αλλά το κύριο λανσάρισμα έγινε στην έκθεση Tuttofood που διοργανώθηκε στο Μιλάνο από τις 10 έως τις 13 Ιουνίου 2009. Εκεί η μάρκα Bovillage (Μποβιλιάζ) παρουσιάστηκε στα μάτια των ιταλών επαγγελματιών με ένα περίπτερο 108τμ. ντυμένο στα χρώματα της μάρκας. Μέσα στο περίπτερο οι αντιπρόσωποι του γαλλικού διεπαγγελματικού οργανισμού και οι εκπρόσωποι των εταιρειών-μελών του Κλάμπ Μοσχαρίσιο Κρέας Ευρώπη, προσκάλεσαν τους αγοραστές, τους εισαγωγείς και τον ιταλικό τύπο, να ανακαλύψουν και να γευτούν το γαλλικό κρέας Μποβιλιάζ μέσω των διαφορετικών εκδηλώσεων που διοργανώθηκαν τις μέρες της έκθεσης: επίδειξη πρωτοποριακών συνταγών με βάση το μοσχαρίσιο κρέας από τον Chef Danilo Angé, κοκτέιλ υποδοχής με γευστιγνώσια ψιτών κρεάτων και μάθημα γαλλικής κοπής μοσχαρίσιου κρέατος.

Bovillage, Μια ευρωπαϊκή επικοινωνία

Ενημερωτικό έντυπο

Για περισσότερες πληροφορίες, μη διστάσετε να μας ζητήσετε το ενημερωτικό επαγγελματικό έντυπο της μάρκας Bovillage (Μποβιλιάζ), μέσα στο οποίο θα βρείτε αναλυτικές πληροφορίες για τις επιχειρήσεις-μέλη του Κλάμπ Μοσχαρίσιο Κρέας Ευρώπη (CVBE).



Ιστοσελίδα Bovillage

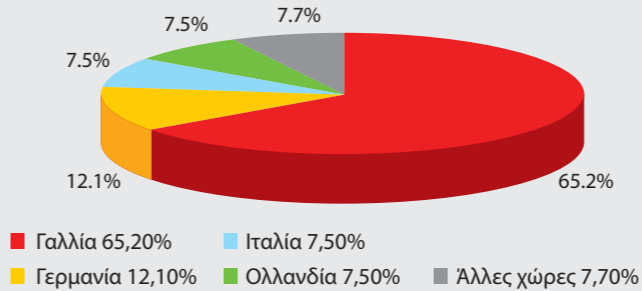
Πολύ σύντομα, θα έχετε στη διάθεσή σας μια ειδική ιστοσελίδα αφιερωμένη στη μάρκα Μποβιλιάζ, όπου θα μπορείτε να παρακολουθείτε όλη την ευρωπαϊκή επικαιρότητα του γαλλικού μοσχαρίσιου κρέατος. Ειδικότερα, θα μπορείτε να διαβάσετε άρθρα σχετικά με τη γαλλική κτηνοτροφία, την τεχνολογία των επιχειρήσεων όσον αφορά την παραγωγή μοσχαρίσιου κρέατος, τους κανόνες υγιεινής, κλπ. Παράλληλα θα υπάρχουν λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την αγορά του κρέατος και τα διαφορετικά μέσα προώθησης που η μάρκα Bovillage (Μποβιλιάζ) προσφέρει στους συνεργάτες της.

2008, μια πολύ καλή χρονιά για το Γαλλικό Μοσχαρίσιο Κρέας

Σύμφωνα με στοιχεία που δημοσίευσε πρόσφατα η Στατιστική Υπηρεσία και παρουσιάζει αναλυτικά το περιοδικό Meat Point στο τεύχος Ιουνίου, οι εισαγωγές κρέατος βοδινού αυξήθηκαν κατά 4,85% το 2008, σε σχέση με το 2007.

Συνολικά εισήχθησαν στη χώρα μας 102,5 χιλ. τόνοι κρέατος βοδινού έναντι 97,8 χιλ. τόνων το 2007.

Μερίδιο αγοράς εισαγωγών μοσχαρίσιου κρέατος 2008



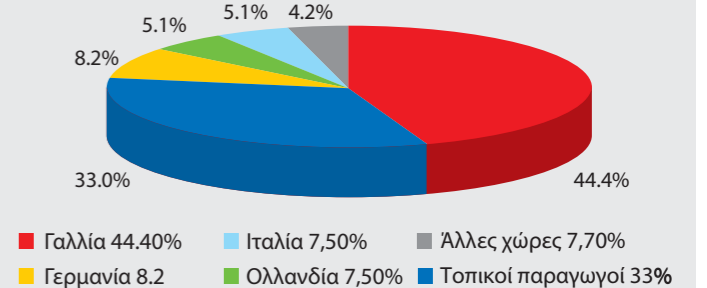
Πρώτη θέση στις εισαγωγές

Όσον αφορά τις εισαγωγές μοσχαρίσιου κρέατος, η Γαλλία παραμένει στην 1η θέση και μάλιστα με μεγάλη διαφορά από τις άλλες χώρες όπως δείχνουν τα εξαγωγικά στοιχεία των εταιρειών. Αυτό επιβεβαιώνει ακόμα μια φορά την εμπιστοσύνη που δείχνουν οι Έλληνες επαγγελματίες στην ποιότητα του ΓΜΚ.

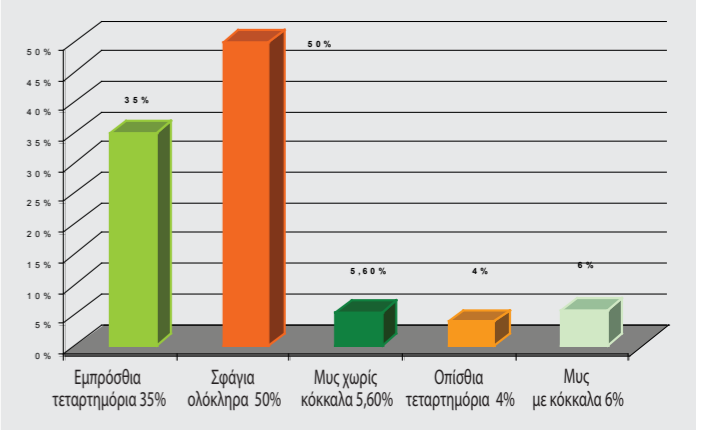
Πρώτος προμηθευτής της ελληνικής αγοράς

Για το 2008, αν εξετάσουμε τη συνολική κατανάλωση μοσχαρίσιου κρέατος στην Ελλάδα βρίσκουμε πάλι τη Γαλλία στην πρώτη θέση. Πρώτος προμηθευτής της χώρας μας, η Γαλλία συνεχίζει να κερδίζει μερίδιο αγοράς (+1%) στην εγχώρια κατανάλωση.

Προέλευση μοσχαρίσιου κρέατος που καταναλώνεται στην Ελλάδα 2008



Τύποι μοσχαρίσιου κρέατος εισαγωγής Γαλλίας, 2008



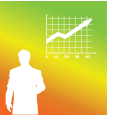
Τέλος, όπως προκύπτει από την ανάλυση των εισαγωγών, η Γαλλία μας προμηθεύει κατά κύριο λόγο, σφάγια ολόκληρα και εμπρόςθια τεταρτημόρια.

Η υψηλή γαστρονομία διαλέγει το Γαλλικό Μοσχαρίσιο Κρέας

Το Γαλλικό Μοσχαρίσιο Κρέας ήταν ο επίσημος χορηγός του σεμιναρίου Υψηλής Γαστρονομίας που διοργάνωσε το Μάιο ο Χάρης Χαραλαμπίδης σε συνεργασία με την εταιρεία ΟΙΑΞ.

Μια ολόκληρη εβδομάδα, είκοσι Έλληνες και Κύπριοι επαγγελματίες Chefs, μέλη της Λέσχης Αρχιμαγειρών, μυήθηκαν από τον Γάλλο σέφ Κριστόφ Πουί στα μυστικά της Μοριακής Γαστρονομίας, στη χρήση σύγχρονων τεχνικών όπως το πάκο τζέτ και το κενό αέρος και στο στήσιμο μπουφέ.

Οι προτάσεις του Γάλλου σέφ για την παρουσίαση του μοσχαρίσιου κρέατος εντυπωσίασαν όλους τους συμμετέχοντες γευστικά και οπτικά!





Κλαμπ Μοσχαρίσιο Κρέας Ευρώπη

Το κλαμπ αυτό συγκεντρώνει τα πιστοποιημένα σφαγεία της μάρκας Bovillage (Μποβιλάζ) που εξάγουν στην Ελλάδα, την Ιταλία και την Πορτογαλία και ανήκουν στις μεγαλύτερες επιχειρήσεις μεταποίησης και εμπορίας κρέατος σε ευρωπαϊκό επίπεδο.

Μπορείτε να προμηθεύσετε τα προϊόντα της μάρκας Μποβιλάζ από τις εξής εταιρείες: BIGARD, CHARAL, SOCOPA, SICAVYL, SOVIBA, SVA Jean Rose, UNION FRANCE LIMOUSIN, GOURAULT και PUIGRENIER.



Bigard SA,
σφαγείο Κιμπερλέ
(Quimperlé)
ZI de Kergostiou
29300 Quimperlé, Γαλλία
www.bigard.fr



Υπεύθυνος εξαγωγών
Brouleau Philippe, Coordonateur Export,
ΤΗΛ: (00332) 9806 2412,
FAX: (00332) 9806 2499,
E-mail: exportbf.quimperle@bigard.fr

Υπεύθυνος εξαγωγών Ελλάδα
Charleux Franck, Responsable Export,
ΤΗΛ: (00333) 8576 4638,
FAX: (00333) 8576 4654,
E-mail: export.cuisseaux@bigard.fr

Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
Stelma Meat Agencie
ΤΗΛ: 210 - 89 83 800,
FAX: 210- 89 82 217
E-mail: stelma@stelmameat.gr



Charal Cholet (Siège Social)
1 place des Prairies
BP70107 - 49301 Cholet
France



Charal Sablé
Avenue Jean Monnet - BP68
72300 Sablé sur Sarthe - France
Charal La Châtaigneraie
Rue du Fief Tardif - BP19
85120 La Chataigneraie - France
www.charal.fr

Υπεύθυνος εξαγωγών CHARAL CHOLET
HENDRICKX Michel,
ΤΗΛ: (00324) 75797757,
FAX: (0032) 68281777
E-mail: m.hendrickx@charal.fr

Υπεύθυνος εξαγωγών CHARAL SABLE για την Ελλάδα
QUENAULT S, Responsable Export
ΤΗΛ: (00332) 43625547
FAX: (00332) 43625655

Υπεύθυνος εξαγωγών CHARAL LA CHATAIGNERAIE για την Ελλάδα
SIGNOUR Frédéric,
ΤΗΛ: (00332) 51536200,
FAX: (00332) 51526774

Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΛΦΟΣ
ΤΗΛ: 2310 - 265153
FAX: 2310 - 265583



SOCOPA Viandes
BP 20, La Ferte Bernard
www.socopa.fr



Υπεύθυνος εξαγωγών
BLAUDET Fabien,
Coordinateur Export
ΤΗΛ: (00332) 43 60 22 22,
E-mail: fabien.blaudet@socopa.fr

Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
DANCO GROUP SA
ΤΗΛ: 210- 32 44 939, Fax: 210-32 47 623
Πάρις ΤΣΙΜΤΣΙΛΙΑΚΟΣ, GMBH
ΤΗΛ.: (00)-491718102883, (089) 7212451
FAX: (089) 7212385
E-mail: tsimtsiliakos@gmx.de



SICAVYL
1, rue Jules Rimet,
BP 109, 89 400 Migennes
www.sicavyl.com

Υπεύθυνος εξαγωγών
VERDIER Raymond, Responsable Export
ΤΗΛ: (00333) 86 80 62 12
FAX: (00333) 86 80 00 46
E-mail: raymond.verdier@sicavyl.com

Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
ΠΑΝΤΑΖΗΣ Χόρνης, ALENA
ΤΗΛ.: 210-7241734
FAX: 210-7251103



SOVIBA
ZI La Coudère
49220 LE LION D'ANGERS
www.soviba.fr



Υπεύθυνος εξαγωγών
Foucher Denis, Responsable Export
ΤΗΛ: (00332) 41 21 21 25
E-mail: dfoucher@soviba.fr
Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
Γιώργος Αργυρίου
ΤΗΛ.: 210- 32 18 307, FAX: 210- 32 47 270
E-mail: arghyriou@ath.forthnet.gr



UNION FRANCE LIMOUSIN
Malonze 23300
LA SOUTERRAINE
www.celmar.fr



Υπεύθυνος εξαγωγών
GABORIT Hervé
ΤΗΛ: (00336) 80 12 99 77
FAX: (00335) 49 83 39 56
E-mail: ufl.bessines@wanadoo.fr
Υπεύθυνος εξαγωγών Ελλάδα
MYARD Remi
ΤΗΛ: (00333) 85590237
FAX: (00333) 85590026



SVA JEAN ROZE
RUE VICTOR BALTARD
35500 VITRE
www.sva-jeanroze.com



Υπεύθυνος εξαγωγών
FEUNTEUN Marc, Directeur Export
ΤΗΛ: (00332) 96 25 30 30
FAX: (00332) 96 25 30 20
E-mail: marc.feunteun@sva-jeanroze.fr
Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
ΝΑΥΠΛΙΩΤΗΣ
ΤΗΛ.: (0030) 210 27 23 120
FAX: (0030) 210 27 13 683
E-mail: mail@nafplotisgroup.gr



ETS PUIGRENIER
7 QUAI DE STALINGRAD
03100 MONTLUCON



Υπεύθυνος εξαγωγών
CARO Stéphane,
Directeur des achats & Responsable Export
ΤΗΛ: (00334) 70 06 20 80
FAX: (00334) 70 29 66 85
E-mail: stephane.caro@puigrenier.fr
Αντιπρόσωπος για την Ελλάδα
Στέφανος Καρδούλας
ΤΗΛ.: 24310-76255, FAX: 24310- 71347
ΚΙΝΗΤΟ: 6944-574705
E-mail: kascom@otenet.gr



GOURAULT
SA GOURAULT
61 RUE ANDRE BOULLE
BP 1315 - 41013 BLOIS CEDEX
www.gourault.com



Υπεύθυνος εξαγωγών
THOUZEAY Gérard, Responsable Export
ΤΗΛ: (00336) 14 62 67 73
FAX: (00332) 54 55 97 75
E-mail: gourault@gourault.com





Bovillage, νέα μάρκα, νέα επικοινωνία!

Για να φτάσει πιο κοντά σας το Bovillage (μποβιλιάζ) λανσάρει μια δυναμική καμπάνια επικοινωνίας που θα έχετε την ευκαιρία να ανακαλύψετε σε όλα τα επαγγελματικά περιοδικά, από τώρα μέχρι το τέλος του χρόνου.

Η καμπάνια είναι ευρωπαϊκή και τρέχει παράλληλα σε 3 χώρες: Ελλάδα, Ιταλία, Πορτογαλία.

Η διαφήμιση «μιλάει» για το προϊόν από τη γέννησή του (τα καταπράσινα γαλλικά λιβάδια μέσα στα οποία μεγαλώνουν

τα νέα μοσχάρια), μέχρι το τελικό στάδιο, τη λατταριστή μπιριζόλα στο πιάτο του πελάτη σας!

Το μαχαίρι και ο μύλος συμβολίζουν το ταλέντο των συνεργατών Μποβιλιάζ, στην υπηρεσία του οποίου η μάρκα διαθέτει τα καλύτερα ατού της!

ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ
Bovillage

Η μάρκα ποιότητας της γαλλικής παραγωγής στην υπηρεσία των πελατών της.
• Ένα προϊόν ποιότητας, αποτέλεσμα παραδοσιακών μεθόδων εκτροφής και υψηλής τεχνολογίας.

Μια υπηρεσία ποιότητας, που εδραροάζει στους πελάτες της προϊόντα προσαρμοσμένα στις ανάγκες τους, σταθερή συνένωση πρωτεϊνών και δυναμική επίγλυξη μυϊκών ιστών.

Για περισσότερες πληροφορίες μιλάτε με επικοινωνήστε με την SOPHEA Ελλάδα: στο 210 6891 292 / 210 6891 838 (σε 102).

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ - ΓΑΛΛΙΚΟ ΕΙΔΟΣ ΣΕΤΙΝΑ ΣΩΜΗ ΚΑΙ ΚΡΑΤΟΣ

ΣΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΤΑΛΕΝΤΟΥ ΣΑΣ
Bovillage

Η μάρκα ποιότητας της γαλλικής παραγωγής στην υπηρεσία των πελατών της.
• Ένα προϊόν ποιότητας, αποτέλεσμα παραδοσιακών μεθόδων εκτροφής και υψηλής τεχνολογίας.

Μια υπηρεσία ποιότητας, που εδραροάζει στους πελάτες της προϊόντα προσαρμοσμένα στις ανάγκες τους, σταθερή συνένωση πρωτεϊνών και δυναμική επίγλυξη μυϊκών ιστών.

Για περισσότερες πληροφορίες μιλάτε με επικοινωνήστε με την SOPHEA Ελλάδα: στο 210 6891 292 / 210 6891 838 (σε 102).

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ - ΓΑΛΛΙΚΟ ΕΙΔΟΣ ΣΕΤΙΝΑ ΣΩΜΗ ΚΑΙ ΚΡΑΤΟΣ

Τα επόμενα ραντεβού του Bovillage!

Στην επιστροφή των διακοπών, Σας δίνουμε ραντεβού στις 24 Σεπτεμβρίου το βράδυ για ένα μεγάλο πάρτι Bovillage, γύρω από ένα ολόκληρο μοσχάρι στη σούβλα!

ΚΑΛΕΣ ΔΙΑΚΟΠΕΣ

και ραντεβού αρχές Σεπτέμβρη!

