



VIVONS
FORT



INNOVATIONS CHARAL
RAYON BOUCHERIE

1^{ER} SEMESTRE 2018

1^{ER}
SEM.
2018

INNOVATIONS CHARAL

RAYON BOUCHERIE



LES MARINÉS : PAVÉS MARINADE BBQ

La gamme Les Marinés s'étoffe à l'approche des beaux jours avec une nouvelle saveur qui vient rehausser et sublimer le goût du bœuf : une marinade BBQ. Ces pavés de bœuf généreux et particulièrement tendres, 100 % VBF, sont sélectionnés avec soin par les bouchers Charal et seront à l'honneur lors des barbecues de l'été.



Pavés marinade BBQ
Format : x 2
Poids : 260 g (2 x 130 g)
PVC reco : 4,90 €



1^{ER}
SEM.
2018

INNOVATIONS CHARAL

RAYON BOUCHERIE



LE HACHÉ GOURMAND

Au printemps, Charal fait vivre aux amateurs de steaks hachés une toute nouvelle expérience gustative avec les Hachés Gourmands, à composer soi-même. Ces steaks hachés basse pression, 100 % français, sont proposés avec 2 savoureux « toppings » à ajouter en fin de cuisson. Deux recettes gourmandes sont à découvrir : sauce au basilic et copeaux de parmesan, ainsi que concassé de tomates et oignons rissolés. De quoi apporter du peps et du goût aux repas du quotidien !



Hachés sauce basilic
et copeaux de parmesan



Hachés concassé de tomates
et oignons rissolés

Format x 2

Poids : 280 g (2 x 120 g + 40 g d'ingrédients)

PVC reco : 4,00 €



LES TRANCHÉS FROIDS DE BŒUF

Aussi bien cru que cuit, désormais le bœuf est un plat qui se mange (aussi) froid avec Charal et sa toute nouvelle gamme Les Tranchés de bœuf. Quatre références sont à découvrir : le classique **Rôti cuit de bœuf** en version nature ou plus relevé aux 3 poivres, le **Pastrami de bœuf aux épices** pour un voyage culinaire à New York, et le **Fondant de bœuf cru mariné**, une création inédite inspirée du saumon gravlax. Ces produits sont travaillés en **muscles entiers, 100 % français**, pour une saveur et une texture de la viande préservées. Pour les Rôtis et le Fondant de bœuf, **les bouchers Charal ont sélectionné le faux-filet** pour la finesse de son grain et son léger persillé. Quant au Pastrami, il est élaboré dans **la noix de gîte** comme le veut la tradition.

Prêts à être dégustés, ces Tranchés de Bœuf offrent une **praticité de consommation** et laissent **libre cours à la créativité**, pouvant être servis à de multiples occasions et sous différentes formes : à l'apéritif, en canapés ou roulés sur des pics en bois, en plat principal accompagnés de légumes ou de frites, ainsi que dans un sandwich gourmand, ou en fines lanières dans une salade fraîcheur.



Rôti cuit de bœuf
5 tranches



Rôti cuit de bœuf
3 poivres
5 tranches



Fondant de bœuf
cru mariné
7 à 8 tranches



Pastrami bœuf
aux épices
9 à 10 tranches

Poids : 120 g
PVC reco : 3,80 €



L'APÉRO' BŒUF

Pour renouveler les saveurs à l'apéritif, Charal lance en avril prochain sa toute nouvelle gamme Apéro' Boeuf. Le bœuf 100 % VBF en format mini et ultragourmand, dont on ne fera qu'une bouchée. Charal propose deux plateaux apéritifs composés de deux duos au choix pour plus de plaisir : Boulettes à la Provençale et Façon Keffa ou bien Bouchées Panées aux Céréales et Graines, ainsi que Saveur Barbecue. Ces bouchées se réchauffent au micro-ondes ou au four traditionnel directement dans leur barquette. Il ne reste plus ensuite qu'à les servir à ses convives. Une nouveauté très pratique pour improviser de délicieux apéros en quelques secondes !



Apéro Boeuf Boulettes



Apéro Boeuf Bouchées panées

Format : x 1
Poids : 300 g
PVC reco : 4,80 €



1^{ER}
SEM.
2018

INNOVATIONS CHARAL

RAYON BOUCHERIE



LE FAÇON BAGUETT'

Charal innove avec le 1^{er} sandwich baguette micro-ondable, à déguster chaud ! Cette recette se compose d'un pain baguette, de 2 tranches d'emmental et de 6 tranches de **Pastrami de bœuf 100 % VBF**, le tout relevé d'une onctueuse sauce moutarde et cornichons. Surtout, ce sandwich se réchauffe directement au micro-ondes dans son emballage, la **Toast-Box®**, qui **présERVE le croustillant du pain**. En 2 minutes 20, le repas est servi : une bonne alternative au classique « jambon/beurre » pour un déjeuner sur le pouce, à la maison ou au bureau.

Le façon Baguett'
Format :
Poids : 200 g
PVC reco : 3,90 €



LE BURGER SAVEURS DU SUD

Charal offre à ses amateurs une plongée au cœur de l'été avec son tout nouveau **Burger Saveurs du Sud**. Proposé en édition limitée qui vient remplacer le burger Authentique, il fait le plein de goût et de soleil avec son pain focaccia aux olives noires, sa belle tranche de mozzarella fondante, sa sauce aux poivrons et au fromage frais, ainsi que ses rondelles de courgettes grillées, sans oublier son **steak 100 % VBF**. Grâce à son emballage Grillbox® qui donne au pain son moelleux et sa belle couleur dorée, il se réchauffe en 1 minute 30 seulement au micro-ondes.



Burger Saveurs du Sud

Format : x 1

Poids : 220 g

PVC reco : 3,80 €



1^{ER}
SEM.
2018

INNOVATIONS CHARAL

RAYON BOUCHERIE



SAUCE SPÉCIALE TARTARE PRÊTE À L'EMPLOI



Sauce spéciale tartare

Format : x 1

Poids : 120 g

pour la réalisation
de 2 à 3 tartares.

PVC reco : 1,90 €

Pour réaliser un savoureux tartare, il faut une bonne viande de bœuf, bien sûr, mais aussi une sauce aux saveurs parfaitement équilibrées.

Pour préparer chez soi, rapidement et sans effort ce grand classique de brasserie, Charal lance sa Sauce pour Tartare. Celle-ci se compose de moutarde, de ciboulette, de persil, d'oignons, de câpres et de cornichons, soit tout ce qu'il faut pour relever parfaitement la viande. **Prête à l'emploi dans son sachet doypack**, facile à ouvrir, elle se fait l'alliée des cuisiniers pressés, de ceux qui ne sont pas forcément à l'aise derrière les fourneaux ou n'ont pas les bons ingrédients sous la main pour réussir leur tartare maison.



Relations médias & influence Charal : @FHCOM

01 55 34 24 24 - www.fhcom.net

dieynaba.kebe@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net