

INNOVATIONS CHARAL



1^{ER} SEMESTRE 2020



En 2020, Charal met à l'honneur la qualité de la viande bovine française pour des plaisirs simples et savoureux de tous les jours

Charal, leader sur le marché de la viande, présente **ses nouveautés 2020... 100 % françaises comme toujours.**

Au menu : la toute nouvelle gamme « **Les Quotidiennes** » pour une cuisine de tous les jours facile et accessible. Le nouveau **Carpaccio avec sa marinade Thai** ; fraîcheur et exotisme garantis, et le **Carpaccio Bio** avec sa marinade au basilic et finement citronnée pour combler les amateurs Bio. Les **Tranchés de bœuf froids** avec un nouveau grammage ajusté au besoin du consommateur et reconnus Saveurs de l'Année 2020. Les **Bouchées confites**, une aide culinaire qui apportent gourmandise à tous les plats en seulement 5 minutes. Et le **Paris - Manhattan** dernière création de la gamme snack.

Pour accompagner le lancement de ses innovations, Charal repense le graphisme de l'ensemble de ses packs avec un **nouveau logo plus moderne et plus élégant**, la présentation de ses emballages envers les éleveurs, sans oublier le savoir-faire de ses 450 bouchers.

2020, c'est aussi l'arrivée du Nutri-Score sur les nouveaux emballages, avec **plus de 60 % des pièces et des hachés notés A ou B**. Le Nutri-Score fera son apparition progressivement sur tous les produits Charal aux rayons frais et surgelés au fur et à mesure du renouvellement du packaging.



« LES QUOTIDIENNES »

Toute la qualité Charal dans une gamme du quotidien

Sans faire de compromis entre qualité et simplicité, Charal s'est toujours efforcé de répondre aux attentes des amateurs de viande. Avec sa nouvelle gamme, « Les Quotidiennes », les **pièces et hachés de bœuf 100 % d'origine française parfaitement calibrées**, raviront les envies de toute la famille chaque jour... sans s'inquiéter du Nutri-Score.

Pratique, cette gamme est conditionnée sous vide avec la **nouvelle technologie Slim Fresh permettant une durée de conservation de la viande** jusqu'à 14 jours tout en assurant naturellement les conditions parfaites de maturation. Visible, chaque pièce est présentée sur un **support composé à 75 % de carton recyclé**.

Véritable **offre complète**, « Les Quotidiennes » ce ne sont pas moins de 5 références. **Trois pièces emblématiques : biftecks, pavés et faux-filet**, ainsi que **deux hachés 5 % et 12 % de MG**, pour la première fois au rayon frais en sous-vide visible.

Avec 4 références notés en A et 1 en B, « Les Quotidiennes » c'est aussi une gamme approuvée par le Nutri-Score, rappelant que la viande de bœuf a des valeurs nutritionnelles essentielles.



EMBALLAGE
COMPOSÉ À **75%** de carton
recyclable

« LES QUOTIDIENNES »

3 PIÉCÉS *Tendreté garantie*



2 BIFTECKS



Plus de temps à perdre pour préparer les dîners familiaux ! Le bifteck Charal 100% VBF est une valeur sûre, un incontournable qui plaît à tous les membres de la famille. La cuisson est irratable en seulement 2 minutes.

2 PAVÉS



Ce grand classique à la coupe épaisse, choisi dans les meilleurs morceaux par les bouchers Charal, se saisit de chaque côté, à la poêle à feu vif en trois minutes.

1 FAUX-FILET



Les amateurs de viande vont pouvoir profiter de toute la saveur et de la tendreté de ce Faux-Filet en le saisissant à feu vif et rapidement. Avec sa portion de 150 g, le Faux-Filet 100 % VBF réglera les appétits gourmands.



Poids
Biftecks, Pavés : 2x100 g
Faux-Filet : 1 x 150 g



PMC*
De 3,50 € à 4,50 €



2 à 3 min
à la poêle



DLC
14 jours



« LES QUOTIDIENNES »

2 STEAKS HACHÉS *Moelleux garanti*

Il fait le plaisir des petits et des grands ! Ancré dans le quotidien des Français, le steak haché 100 % pur bœuf origine France répond à toutes les demandes de praticité, de nutrition, de prix. Le Steak haché Charal, moelleux et goûteux à souhait, a une place de choix dans la cuisine familiale. Charal propose, pour cet incontournable ami des petits et des grands, une version 12 % idéale en burger !

5%
M.G.



12%
M.G.



Poids 200 g
2x100 g



PMC*
De 2,95 € à 3,40 €



3 min
à la poêle



DLC
8 jours





CARPACCIO à la *Thaï*

RAYON
BOUCHERIE



Une recette fraîche et exotique pour l'été

Toujours conforme aux standards de qualité de la marque, l'édition 2020 du fameux **carpaccio Charal d'origine 100% VBF**, s'accompagne d'une **marinade Thaï**, subtilement dosée entre la **sauce soja**, le **gingembre** et la **coriandre**. De quoi renouveler les plaisirs et apporter une touche d'exotisme au rayon boucherie.



Poids 230 g
2 personnes



PMC*
4,95 €



Prêt à
déguster



DLC
8 jours





CARPACCIO *Bio*

RAYON
BOUCHERIE



Petit dernier de la gamme Charal Bio

Pour combler les amateurs de viande crue à la recherche d'une consommation exclusive de viande Bio de qualité, Charal propose cette année un carpaccio dans une **recette 100 % Bio**. La **viande de bœuf d'origine France certifiée bio** est découpée en fines tranches grâce au savoir-faire boucher de Charal et servie avec sa **marinade au basilic et délicatement citronnée** également bio, le tout préservé grâce à l'emballage Hebdopack.



Poids 120 g
1 personne



PMC*
3,50 €



Prêt à
déguster



DLC
8 jours





LES TRANCHÉS *de bœuf froid*

RAYON
BOUCHERIE



Taillés pour toutes les occasions du quotidien

Plus pratiques en termes de portion, mieux adaptés à l'usage du quotidien, les tranchés de bœuf froid reviennent avec un **nouveau grammage** et sont toujours **100 % VBF**.

Tout d'abord, le **Rôti Cuit de Bœuf sélectionné dans le faux-filet** par les bouchers Charal, puis braisé au four et tranché. Puis, le **Pastrami de Bœuf aux Épices**, traditionnellement élaboré dans la noix de gîte, cuite à l'étouffée puis relevée au poivre et aux épices.

Prêtes à être savourées, ces deux recettes de tranchés de bœuf froid ont été reconnues « **Saveur de l'année 2020** » et se consomment au gré des envies, à l'apéritif dînatoire, en brunch, en lanières dans une salade, en tartines, en sandwich.



Poids 90 g



PMC*
3,40 €



Prêt à
déguster



DLC
21 jours





BOUCHÉES de bœuf confites

RAYON
BOUCHERIE



Une aide culinaire dont on ne fait qu'une bouchée

Sélectionnées dans le **paleron** par les bouchers Charal, les **bouchées de bœuf 100 % VBF** sont **confites pendant plus de 10 heures**. Le résultat dans l'assiette est une **viande ultra fondante**, à la texture irrésistible. Rapides à réchauffer à la poêle, ces savoureuses bouchées peuvent se servir en apéritif sous forme de tapas, en salades gourmandes, ou intégrées dans des poêlées. Une gamme qui se décline également en Bouchées de Porc Confites 100 % français, tout aussi fondantes.



Poids 220 g
2 personnes



PMC*
4,50 €



5 min
à la poêle



DLC
21 jours





RAYON
BOUCHERIE

LE PARIS-MANHATTAN



La rencontre de deux univers culinaires incoutournables du snacking

Le nouveau-né de la gamme snack de Charal est le digne représentant d'une alliance transatlantique. L'emblématique **baguette à la française** associée à une sauce typique **new-yorkaise**, ketchup, moutarde et oignons, et sa tranche de cheddar accompagnent dans le Paris-Manhattan un **steak de bœuf 100 % d'origine française** à la texture moelleuse et grillé à la flamme.

L'emballage Toastbox assure le côté doré et croustillant du pain après micro-ondes.



Poids 200 g



PMC*
3,95 €



2 min 20
au micro-ondes



DLC
14 jours





À propos de Charal

En tant que leader de la viande en France, Charal s'est toujours attaché à répondre aux attentes des consommateurs en sélectionnant des viandes de qualité, en proposant des produits innovants et bons, en assurant une qualité régulière et un haut niveau d'hygiène et de sécurité sanitaire.

Charal souhaite également remettre la notion de plaisir essentiel au cœur de ses prises de parole. La marque réaffirme ainsi les bienfaits du bœuf, tout en valorisant ses bénéfiques nutritionnels à travers la force physique, et émotionnelle à travers la force mentale.

Consommer du bœuf nous rend plus forts et nous fait nous sentir plus forts, c'est ce que Charal souhaite illustrer à travers sa nouvelle signature « Vivons Fort ».

Relations médias & influence Charal : @FHCOM
01 55 34 24 24 - www.fhcom.net
claire.regnaut@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net