



Französisches Putenfleisch bewirbt sich um „QS“-KENNZEICHNUNG

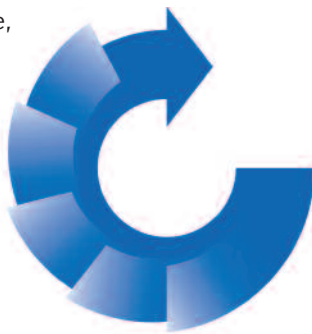
Nicht ohne Grund ist Frankreich der größte Putenproduzent der EU und Deutschlands wichtigster Lieferant. Schon früh haben die Produzenten aus dem Hexagon begriffen, dass Putenfleisch Potential besitzt.

Das Ziel der französischen Putenproduzenten:

Das Vertrauen der Verbraucher in die korrekte, qualitative und hochwertige Herstellung ihrer Produkte zu halten und zu stärken.

Bereits vor acht Jahren hat das Comité Interprofessionnel de la Dinde Française (CIDEF) die Initiative ergriffen und den Fortschrittsvertrag (Contrat de progrès) ins Leben gerufen. Oberstes Gebot und Antrieb für die Aktivitäten des CIDEF war und ist die ständige Qualitätsoptimierung von Putenprodukten durch die Zusammenarbeit und intensive Einbindung aller beteiligten Unternehmen.

Um auch den Anforderungen und Wünschen des wichtigsten und größten Exportmarkts – Deutschland – gerecht zu werden, bewirbt sich der



QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

französische Dachverband der Putenerzeugung CIDEF um das Label „Qualität und Sicherheit“ („QS“).

Als äquivalentes System zum Fortschrittsvertrag der französischen Putenproduzenten steht „QS“ für **stufenübergreifende Qualitätssicherung in Deutschland**.

Alle Unternehmen, die sich sowohl im Fortschrittsvertrag als auch im QS-System engagieren, arbeiten für das gemeinsame Ziel in einem Bündnis für aktiven Verbraucherschutz. Momentan liegt der Prüfbericht der QS Qualität und Sicherheit GmbH vor. Sobald wir den Zeichennutzungsvertrag erhalten haben und unsere Ware mit dem QS-Logo auszuzeichnen können, informieren wir Sie.

Wir hoffen auf die Freigabe durch die entsprechenden Gremien bis Ende 2006.

CIDEF – Partner der „nachhaltigen Landwirtschaft“

Die „nachhaltige Landwirtschaft“ (französisch: agriculture raisonnée) zielt auf den **landwirtschaftlichen Umweltschutz ab ohne wirtschaftliche Aspekte zu vernachlässigen**.

Der Fortschrittsvertrag der französischen Putenerzeuger konzentriert sich auf gesunde und qualitativ hochwertige Produkte für den Konsumenten durch eine kontrollierte Produktionskette, also dem landwirtschaftlichen Glied.

Beide Vorgehensweisen kreuzen sich innerhalb der Bewirtschaftung. Ein Landwirt muss in seinem wirtschaftlichen und sozialen Umfeld mehrere Problemstellungen beachten:

1. **Umwelt**
2. **Qualität und Produktsicherheit**
3. **Wohlbefinden der Tiere**

Die nachhaltige Landwirtschaft setzt den Fokus auf den ersten Punkt mit Berücksichtigung der Punkte 2 und 3, während der Fortschrittsvertrag sich auf den dritten Punkt konzentriert und die beiden ersten Punkte einbezieht.

Ein Landwirt, der sich bereits dem Fortschrittsvertrag verpflichtet

hat, arbeitet mit einem produkt- und konsumentenorientierten System. Dieses kann unter Berücksichtigung des Umweltschutzes an die Verordnung der nachhaltigen Landwirtschaft angepasst werden. Und umgekehrt. Dadurch erzeugt jede der beiden Vorgehensweisen einen positiven Synergie-Effekt für den anderen.



Vielfältiges Angebot an modernen und Convenience-Produkten auf der InterMeat 2006:

Die Mitglieder des Puten-Exportclubs freuen sich darauf, Sie auf der diesjährigen InterMeat vom 24. bis 27. September 2006 in Düsseldorf begrüßen zu dürfen – besuchen Sie uns an unseren Ständen.

ARRIVÉ

Halle 3, Stand 3D16-2

Ansprechpartner:

Gerd Weber

Tel: +33 - 2 51-44 24 32

gerd.weber@arrive.fr

www.maitrecoq.fr

GASTRONOME

Halle 3, Stand 3D16-3

Ansprechpartner:

Christoph Strolz

Tel: +49 - 89 - 59 91 81-0

cstrolz@lcm.de

www.gelavi.de

DOUX

Halle 3, Stand G10

Ansprechpartner:

Michael Zube

Tel: +49 - 33 20-3 87 43-0

michael.zube@doux.com

www.doux.com

LDC

Halle 3, Stand 3G19

Ansprechpartner:

Martin Clarenbeek

Tel: +33 - 2 43-62 70 23

martin.clarenbeek@ldc.fr

www.ldc.fr

HIER EINIGE NEUHEITEN:

„Prêt au four“ präsentiert die Firma **Arrivé** bei ihrem diesjährigen Messeauftritt. Seit Februar 2006 gibt es die Putenteile der Marke **Maitre Coq** in den Zubereitungen „Tomate-Mozarella“ oder



„Feine Kräuter mit gelben Karotten“. Im Herbst wird es weitere saisonale Rezepte geben. Praktisch sind diese Convenience-Produkte schon allein deshalb, weil sie in einer Aluminiumschale

angeboten werden, so dass sie ohne weitere Vorbereitung gleich in den Ofen und anschließend auf den Tisch können.

Die **Père Dodu**-Nuggets der Firma **Doux** mit ihrer leichten, knusprigen Umhüllung und ihrer texanischen Soße sind sowohl im Backofen, in der Bratpfanne als auch in der Mikrowelle inner-



halb weniger Minuten zubereitet. Der Verbraucher erwartet heute immer mehr praktischen Umgang und Schnelligkeit bei der Zubereitung seiner täglichen Mahlzeiten.

Das Produktprogramm „Ab in die Pfanne!“ beinhaltet zarte und delikat marinierte

Puten- oder Hähnchen Brustscheiben. Die fünf angebotenen Varianten – darunter z. B mit Curry oder Andalusisch – sind in Portionen von 300 g fest Gewicht erhältlich.

Gastronome bietet dem Handel auf der InterMeat sein komplettes Angebot an frischem Geflügel an. Freunde der türkischen Döner-Spezialität können diese ab sofort auch zu Hause zubereiten – mit „Kebab“ von **Douce France**. Mikrowelleneignete Plastikschalen enthalten 150 Gramm marinierte und gegrillte Putenstückchen, die innerhalb von 90 Sekunden in der Mikrowelle erhitzt werden können.



Dazu gibt es drei verschiedene Saucen zur Auswahl: *Senf-Ketchup*, *Tomate-Kräuter* oder *weiße Sauce*.

L.D.C. stellt auf der InterMeat marinierte Putenspieße der Marke **Le Gaulois** vor: *à la provençale*, *à la mexicaine* und *mit feinen Kräutern*. Jeweils vier Spieße befinden sich in einer speziellen Aluminiumschale mit einer Schutzhülle, um den Ofen nicht zu verschmutzen. Sie können direkt im Ofen, auf dem Grill und auch in der Mikrowelle zubereitet werden. Des Weiteren werden zwei Putenfilets, die jeweils extra verpackt sind, in den Geschmacksrichtungen *provenzalisch* und *orientalisch* angeboten. Den derzeitigen Ernährungstrends angepasst bietet L.D.C. sowohl schon vorbereitete Produkte als auch *Single-Portionen* an.



Puten Appetit! – Genuss auf französische Art für Ihre Kunden

Fragen Ihre Kunden auch nach Ideen und Tipps für die Zubereitung? Oder vielleicht nach einer Weinempfehlung? Dann bestellen Sie doch die Rezeptkarten „Puten Appetit!“, die Sie Ihren Kunden beim Einkauf anbieten können. Folgende Rezepte stehen zur Verfügung:

Rezeptkarten:

No.1 "Putentournedos à la Lyonnaise"

No.2 "Putenbraten à la Dijonnaise"

No.3 "Puten-Spieße à la Provençale"

No.4 "Putenfilet à la Strasbourgeoise"

No.5 "Putenstreifen à la Créole"

No.6 "Putenfilet à la Parisienne"



Kontakt:

Michael Keller

Zum Frühlingsschacht 25

51503 Rösrath

Tel.: 02205-8 85 32

Fax: 02205-91 03 80

Mail: keller@mk-fachberatung.de

