



Termékminta ismertető

## Prémiumkategóriás, érlelt, márkázott charolais hús tálcára csomagolva

A charolais [sarolél] szarvasmarha világszerte ismert és kedvelt húsmarha fajta, világfajta. Mintegy ötmillió charolais anyatehéből a fajta őshazájában, Franciaországban 2 milliót tenyésztnek. Hazánkban 1971 óta tenyésztik. A bikák legnagyobbjai 1500-1700 kg-ra, a tehenek pedig 1000-1300 kg-ra is megnőnek. E jellegzetes, egyszínű tejfehér, vagy tejfelsárga marha átlagosan 64 % körüli húskitermelési százalékra képes. Választáskor legjobb borjai meghaladják az 500 kilót is.



Egyesületünkben jelenleg mintegy 8500 anyatehenet ellenőrzünk, de a fajta magyarországi hatása ennél jóval nagyobb, mivel a végtermék előállító (keresztezett és egyéb anyai fajtájú) állományokban ez a legkedveltebb befejező apai vonal. Ennek oka, hogy a charolais fajta kiváló húsmínősége mellé nagy gyarapodó képesség és homogén utódcsoport is társul.

Választást követően is kiválóan gyarapodik, csoportátlagban könnyedén meghaladhatja a napi két kilót is. Szokásos vágási súly 650-700 kg, de akár 800 kg-ig is



gazdaságosan hizlalható.

A magyar gazdák egyre nagyobb arányban hizlalják idehaza, de még mindig a választott borjúkorban történő értékesítés a jellemző. Akár a választott-, akár a végsúlyra hizlalt borjak 95 százaléka külföldön kerül értékesítésre. A hizlaldások kedvelik, mivel egységesen reagál a takarmányozásra, az egyedek gyarapodása és faggyúsodása nem tér el lényegesen egymástól. Az egyenletes húsmínőség viszonylag egyszerűen biztosítható.





Magyarországon 1996 óta rendelkezik az egyesületünk a „KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HÚS – CHAROLAIS” ábrás védjeggyel. Csak azoknak az egyedeknek értékesíthető a húsa e rendszeren belől, amelyek eredetét garantálni tudjuk, charolais fajtajelleget mutatnak, izmoltságuk és faggyúságuk alapján az EUROP minősítési rendszerben minimálisan elérték az R2-es minősítést. A kötelezően előírt információk feltüntetése mellett a csomagoláson szerepel az egyed ENAR azonosító száma, ivara, születési ideje és természetesen a fajtája is. 2009-ben együttműködésbe fogtunk a Lac-Hús Kft-vel és a védőgázos, valamint a Darfresh vákuumfóliás csomagolási technológia elősegíti az érlelt, kiemelkedő minőségű charolais hús folyamatos biztosítását.

A prémiumkategóriás, érlelt termékeink minimum 14 napos érlelést követően kerülnek piacra, de a vágást követően akár két hónapig is biztosítják az eredeti minőséget.

Termékvertikum:

- Hátszín
- Rostélyos
- Comb
- Fehérpecsenye
- Lapocka
- Lábszár
- Nyak
- Pörkölt húсок



A heti mennyiség az exportéval versenyképes ár biztosítása esetén kezdetben 10 marha lehet. Természetesen a beindulás megszervezése (az érlelési időt is figyelembe véve) időt igényel.

Magyar Charolais Tenyésztők Egyesülete  
3525 Miskolc, Vologda u. 3.  
Tel.: + 36 46 412 265 Fax.: + 36 46 506 763  
[www.charolais.hu](http://www.charolais.hu) [info@charolais.hu](mailto:info@charolais.hu)  
Domokos Zoltán ügyvezető  
+ 36 30 206 3444



Lac-Hús Kft.  
4080 Hajdúnánás, Bőszörményi u. 2.  
Tel/Fax.: + 36 52 381 071  
[www.lachus.hu](http://www.lachus.hu) [lachus@t-online.hu](mailto:lachus@t-online.hu)  
Orosz László ügyvezető-tulajdonos  
+ 36 30 9531 624