



Warszawa, 25 czerwca 2014 r.
INFORMACJA PRASOWA

**Pierwsze produkty Reflets de France już w Polsce.
Carrefour wprowadza nową markę delikatesową do swoich hipermarketów.**

Reflets de France to unikalna kolekcja regionalnych specjałów francuskich, dostępnych jedynie w sieci Carrefour. To bogaty wybór serów, wędlin, wyrobów garmazeryjnych oraz cukierniczych sygnowanych przez najlepszych francuskich producentów.

Asortyment sygnowany znakiem **Reflets de France** wytwarzany jest za pomocą tradycyjnych metod oraz w oparciu o oryginalne wielowiekowe receptury. Większość z produktów wyrabiana jest ręcznie, co nadaje produktom, nie tylko wyjątkowy i niepowtarzalny smak, ale przede wszystkim jest gwarantem ich najwyższej jakości. Do produkcji wykorzystywane są jedynie naturalne składniki.

Produkty **Reflets de France** to flagowe specjały takich regionów jak Alsace, Alpes Pays de Savoie, Aquitaine, Auvergne, Burgundy, Brittany, Centre Val de Loire, Champagne Ardenne, Côte d'Azur, Corsica, Franche Comté, Ile de France, Languedoc Roussillon, Limousin, Lorraine, Midi Pyrenees, Nord-Pas de Calais, Normandy, Pays de La Loire, Poitou-Charentes, Provence Alpes du Sud oraz Rhone Alpes.

Carrefour Polska posiadając różne formaty handlowe, oferuje swoim klientom zróżnicowaną i dopasowaną do potrzeb, ofertę handlową. Obejmuje szeroki wybór produktów spożywczych, wśród których wyroby regionalne zajmują szczególne miejsce.

„Naszą misją jest odpowiadanie na potrzeby klientów poprzez tworzenie zróżnicowanej oferty handlowej. Od dużego czasu obserwujemy coraz większe zainteresowanie Polaków specjałami francuskimi, zwłaszcza takimi jak sery, owoce morza, wędliny czy wyroby cukiernicze. Reflets de France to właśnie odpowiedź na takie potrzeby. To starannie wyselekcjonowane oryginalne produkty, które powstały z miłości do kultury i tradycji kulinarnej Francji” - tłumaczy Thierry Etchemendiagary-Dyrektor Handlowy Carrefour Polska

Cechą unikalną **Reflets de France** jest ich miejsce pochodzenia. Wyrabiane są bowiem jedynie w regionach, z których oryginalnie pochodzą. Przykładem może być tu ser **Reflets de France** Camembert de Normandie, który produkowany jest tym regionie od XVIII wieku. W odróżnieniu od konkurencyjnych serów, które wytwarzane są z mleka pasteryzowanego, ser Camembert RDF produkowany jest z mleka surowego. Camembert de Normandie powstaje na tradycyjnych na farmach mleczarskich, gdzie następnie dojrzewa przez ok. 3 tygodni.

Pierwsze produkty **Reflets de France** są już dostępne w pięciu warszawskich hipermarketach Carrefour: CH Wileńska, CH Reduta, Galeria Mokotów, Złote Tarasy, Galerii Bemowo, a także w CH Borek we Wrocławiu, CH Morena w Gdańsku, w Parku Handlowym Zakopianka w Krakowie, CH Czyżyny w Krakowie oraz w hipermarkecie Carrefour w Łodzi przy ul. Kolumny.

Dodatkowe informacje:

Dorota Jolanta Wojciechowska, Biuro Prasowe Carrefour
e-mail: dwojciechowska@carrefour.com

Maria Cieślukowska, Dyrektor Komunikacji Zewnętrznej i PR, Rzecznik Prasowy
e-mail: maria_cieslikowska@carrefour.com



Carrefour Polska swój pierwszy hipermarket otworzył w 1997 roku w Łodzi. Obecnie, pod szyldem Carrefour w Polsce działa ponad 600 sklepów w różnych formatach, są to: hiper- i supermarkety oraz sklepy franczyzowe: mini-market i convenience. Carrefour jest także właścicielem i zarządcą centrów handlowych, skupionych w dużych i średnich miastach. Ofertę handlową naszych sklepów uzupełniają stacje paliw. Dążąc do poniesienia jakości życia klientów i konsumentów, Carrefour Polska realizuje strategię odpowiedzialnego biznesu, która zakłada harmonijny rozwój, w trzech dziedzinach równocześnie: na rzecz gospodarki, ekonomii i środowiska.