

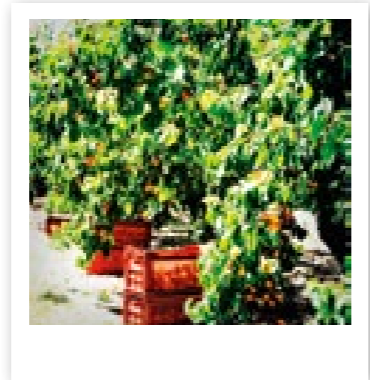


# Lassen Sie sich

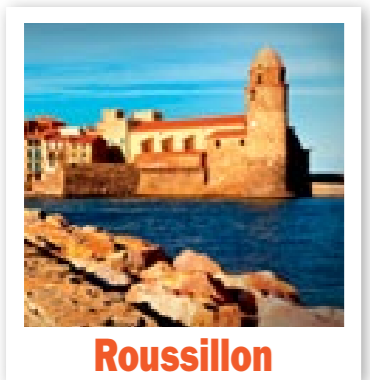
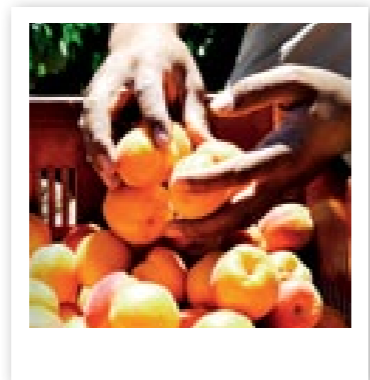
von unseren Regionen verzaubern!



Rhonetal



Provence en Gard



Roussillon

# Folgen Sie



der Geschmacksroute des Sommers...



# Die Aprikose aus unseren Regionen: der Star Ihrer Obstabteilung

Die Aprikose trifft als erste Sommerfrucht in unseren Obstabteilungen ein und weist die zweithöchste Produktionsmenge aller Sommerfrüchte auf... Dieser Star kommt aus unseren Regionen! Unsere Aprikosen werden den Umsatz Ihrer Obstabteilung ankurbeln!

## Engagierte Erzeuger!

**Umweltfreundlicher  
Anbau**

**Modernisierte  
Obstplantagen  
mit vielfältiger  
Bepflanzung**

Frankreich ist führend im Ausbau der Sortenvielfalt und kann eine qualitativ hochwertige Produktion und einen immer umfangreicheren Erntekalender vorweisen

**3 Regionen,  
3 Herkunftsgebiete...**

Rhonetal	44 %
Provence-Gard	40 %
Roussillon	16 %

## Verschiedene Herkunftsgebiete, Farben... und Geschmacksrichtungen!

### Klassifizierung

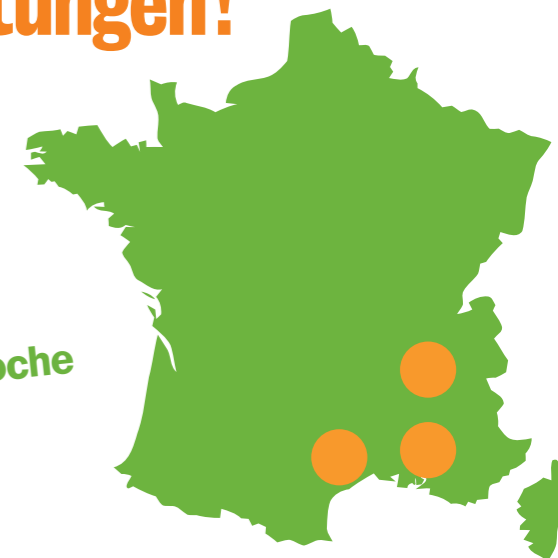
Auf Grundlage einer Analyse der Haupthomogenitätsfaktoren (Geschmack und Aussehen) wurden Gruppen mit vergleichbaren typischen Merkmalen zusammengestellt. Dies verschafft einen Überblick über die Sortenvielfalt und unterschiedlichen Herkunftsregionen der angebotenen Aprikosen.

### Innovation

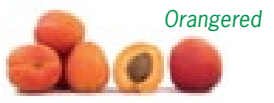
Die Verwendung neuer Sorten erfreut sich in Frankreich immer größerer Beliebtheit. Ziel ist die Verbesserung des Geschmacks, eine Erweiterung des Erntekalenders (frühe und späte Reife) und die Erhöhung der natürlichen Widerstandsfähigkeit, um den Bedarf an Pflanzenschutzmitteln etc. zu verringern.

### Erntekalender

Die Regionen ergänzen sich gegenseitig:



GROEPEN MET VERGELIJKBARE EIGENSCHAPPEN	SORTEN	ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN				KALIBER	ERNTEKALENDER										NATIONALE OBSTANBAUFLÄCHE 14.000 HA (Agreste) Geschätzter Anteil (ausgehend vom Anteil der AOP-Aprikosen*)	FLÄCHENANTEIL DER REGIONEN					
		durchschnittlich	schwach	durchschnittlich	1=weich		Farbe											zwischen 0 und 19 %	der gesamten nationalen Anbaufläche				
		mittel	mittel	mittel	2=mittel		Grundfarbe und Rotton											zwischen 20 und 40 %					
		hoch	hoch	hoch	3=fest													über 40 %					
		süßer Geschmack	leicht säuerlicher Geschmack*	Aromanote	Beschaffenheit bei Reife											Roussillon	Gard- Provence	Rhoneal					
<b>Gruppe Orangered®</b> orangerot milder, vollmundiger Geschmack sehr aromatisch	Orangered®				1																		
	Orange Rubis®				1																		
	Harogem				2																		
<b>Gruppe Tomcot®</b> orange-kupferfarben vollmundiger, leicht säuerlicher Geschmack aromatisch	Sylred				3																		
	Tomcot®				2																		
	Flavorcot®				2																		
	Sweetcot®				2																		
<b>Gruppe Bergarouge®</b> leuchtendes Orangerot vollmundiger Geschmack – sehr aromatisch	Bergarouge®				1																		
	Bergeval®				2																		
<b>Gruppe Roussillon</b> traditionell und regionaltypisch orange gesprenkelt, vollmundiger Geschmack aromatisch	Rouge du Roussillon				2																		
	Royal Roussillon				2																		
	Helena Roussillon®				2																		
<b>Orangé de Provence</b> traditionell und regionaltypisch vollmundiger Geschmack und sehr aromatisch	Orangé de Provence				1																		
<b>Gruppe Bergeron</b> traditionell und regionaltypisch orange gesprenkelt vollmundiger, leicht säuerlicher Geschmack	Bergeron				2																		
	Tardif de Tain				2																		
	Tardirouge®				3																		
<b>Sonstige orangerot</b>	Wondercot				2																		
	Early Blush®				1																		
	Springblush®				2																		
	Magic Cot®				2																		
	Pinkcot				3																		
	Flopria				2																		
	Robada				1																		
	Bigred®				2																		
	Perle Cot®				2																		
	Kioto				3																		
	Lady Cot				3																		
	Farely				2																		
	Faralia				2																		
	<b>Sonstige orangefarben</b>	Soledane				2																	
Goldrich - Jumbo Cot					3																		
Goldbar® - Goldstrike®					3																		
Hargrand					2																		
<b>sehr späte Reife</b>	Farbaly				3																		
	Farhial				2																		
	Farlis				3																		
	Farclo				2																		
<b>rote Aprikosen</b>	in der Entwicklungsphase	-	-	-	-																		
<b>weißfleischige Aprikosen</b>	in der Entwicklungsphase	-	-	-	-																		



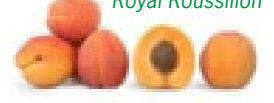
Orangered



Tomcot



Bergarouge



Royal Roussillon



Orangé De Provence



Bergeron



Big Red



Goldrich



Farbaly

\* Verband der Aprikosen-Erzeugerorganisationen

# Gesteigerter Absatz durch eine bessere Segmentierung des Sortiments

## Beobachtung:

Das Angebot an Aprikosen ist im Vergleich zu anderen Früchten oft einseitig und begrenzt.

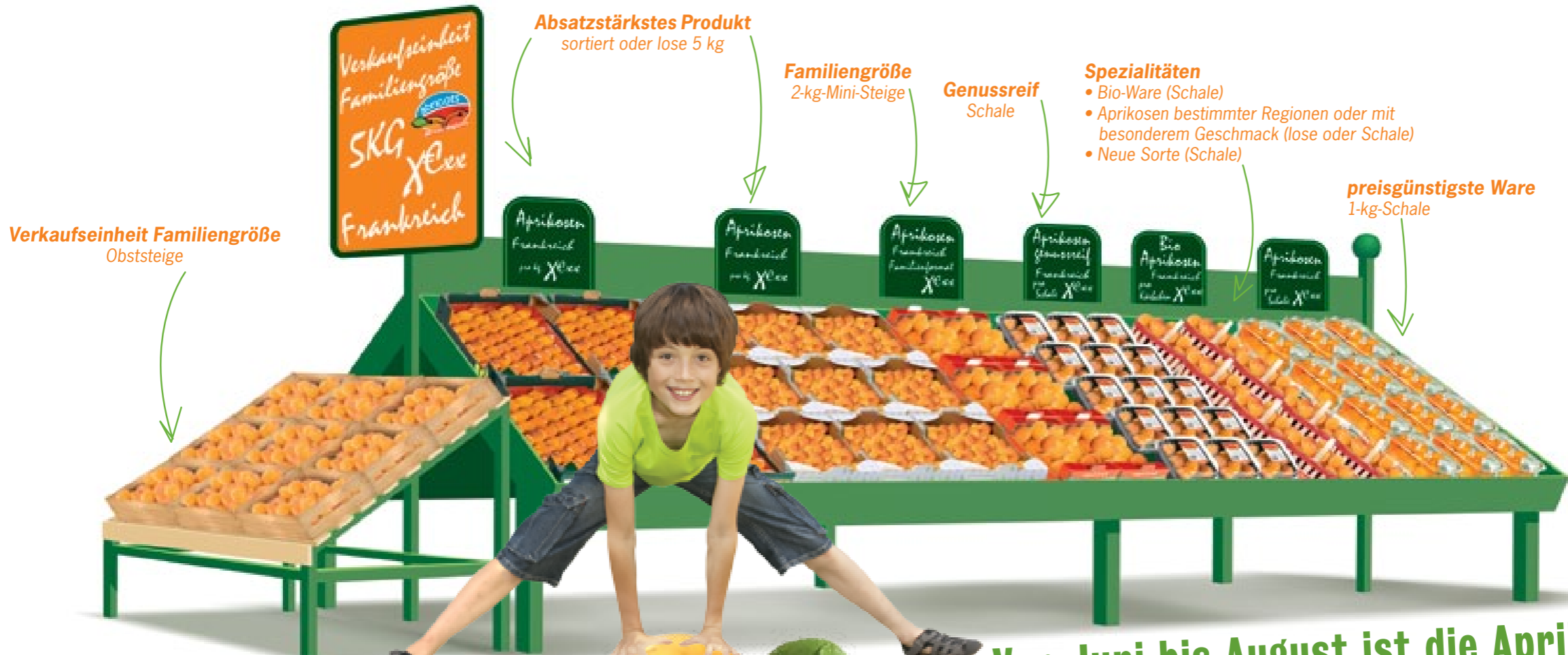
## Die perfekte Gleichung:

Eine klare Strukturierung des Angebots + ein gutes Gleichgewicht zwischen den absatzstarken und den Premium Produktsegmenten.

## Zur Umsatzsteigerung:

- erweiterung des Sortiments.
- das Angebot stützt sich auf die 3 Segmente (Preiswert/Stammmarkt/Premium), die sich durch unterschiedliche Verpackungen (Steigen, Schalen, Körbchen etc.) klar voneinander abgrenzen.

Nachstehend sehen Sie ein typisches Segmentierungsmodell, das an die Größe der Obstabteilung, den saisonalen Zeitpunkt und die individuellen Besonderheiten der Produktbeschaffung angepasst werden kann.



Von Juni bis August ist die Aprikose die am zweithäufigsten konsumierte Frucht. Und sie wird immer beliebter! Setzen auch Sie auf die Aprikose!

Diese Sommerfrucht, die als erste in unseren Obstabteilungen eintrifft, hat ein riesiges Entwicklungspotenzial!