



VIOLIFE LANCE VIOLBLOCK, L'ALTERNATIVE 100% VÉGÉTALE AU BEURRE

Déployée depuis le mois de janvier à toute la grande distribution belge, la marque Violife a su s'imposer en tant que pionnier des alternatives végétales aux fromages. Connue et reconnue pour ses produits gourmands, Violife présente aujourd'hui sa nouveauté, VIOLBLOCK : une alternative 100% végétale au beurre, sans aucun ingrédient d'origine animale, légère et crémeuse, pour toutes les utilisations en cuisine.

VIOLIFE, LE PARTENAIRE « CUISINE VÉGÉTALE » AU QUOTIDIEN

Depuis près d'un an, les études prouvant les effets de la pandémie sur les habitudes de consommation des Belges se multiplient et les résultats sont unanimes : la crise a profondément modifié leurs façons de consommer.

Le végétal a su tirer son épingle du jeu et suscite aujourd'hui l'intérêt de bon nombre de Belges. Pour cause, une population de plus en plus encline à concilier santé et alimentation, pour prendre soin de soi, comme de la planète.

En effet, avec les périodes de confinement, les Belges ont retrouvé le goût de la cuisine et des plats faits maison. Ce temps passé en cuisine a également provoqué chez 48% d'entre eux une envie de mener une vie plus saine. En parallèle de cette tendance, le véganisme s'impose également dans les foyers avec un tiers des Belges se dit prêt à adopter une alimentation vegan selon l'étude de Takeaway.

Pour accompagner les consommateurs belges dans cette transition vers une alimentation plus végétale, Violife, marque pionnière et engagée pour une consommation plus responsable, étend son offre et lance Vioblock, l'alternative au beurre, 100% végétale.

“ L'ADN de Violife repose avant tout sur notre volonté de proposer aux consommateurs des alternatives 100% végétales de qualité aux produits laitiers, afin de les inciter à adopter une alimentation mobilisant le minimum d'ingrédients d'origine animale. Après le succès rencontré par sa large gamme d'alternatives au fromage, il nous semblait important de continuer à accompagner les foyers belges vers une alimentation toujours plus végétale. VIOLBLOCK permet de ne plus avoir à choisir entre le goût et une alimentation responsable.”

Paula Jentjens – Violife Marketing Manager (Belgique)



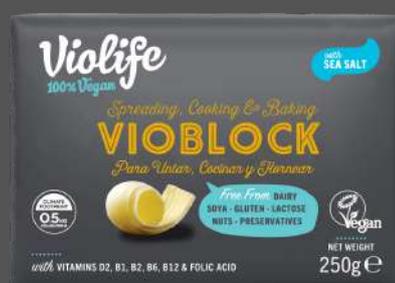
VIOLBLOCK, TOUT LE CRÉMEUX DU BEURRE DANS UNE PLAQUETTE 100% VÉGÉTAL

Réalisée à base d'huiles de coco, de colza et de tournesol, cette alternative est garantie sans produit laitier, sans lactose, sans soja, sans fruits à coque, sans conservateurs et sans huile de palme. Vioblock est source de vitamines D2, B1, B2, B6, B12, et acide folique.

Grâce à sa texture légère et crémeuse, Vioblock s'utilise en cuisine, exactement de la même façon que le beurre, pour apporter goût et onctuosité à toutes ses préparations du quotidien. Plats salés, ou desserts : une alternative qui convient à toutes les envies culinaires et à tous les régimes alimentaires !

Par ailleurs, son format plaquette compact, prêt à la découpe, facilite son utilisation en cuisine et en pâtisserie.

Pour varier les plaisirs et offrir plus de combinaisons gourmandes aux consommateurs, Vioblock est disponible en doux et en demi-sel, une première pour le rayon beurre sur le marché belge.



VIOLBLOCK EST-IL MEILLEUR POUR LA PLANÈTE ?

Nous pensons qu'il est temps pour nous de changer la façon dont nous impactons la planète.

Le Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) a indiqué que la réduction des émissions agricoles provenant du bétail devait être l'une des priorités immédiates pour limiter le réchauffement climatique le plus rapidement possible. De fait, les alternatives végétales au beurre produisent en moyennes 70 % d'émissions de moins que le beurre.

Pour précision, Vioblock fait mention sur son pack d'un indice carbone de 0,5 kg de CO2 par 100g. Soit, un impact 50% inférieur aux émissions de CO2 produites pour un beurre animal.

Ces chiffres proviennent d'une évaluation complète du cycle de vie d'un beurre animal comparé à son alternative végétale. Etude menée pour tous les marchés de l'UE par le groupe indépendant Quantis.



VIOLIFE EST-IL MEILLEUR POUR LA SANTÉ ?

Vioblock a l'avantage de ne contenir aucun Trans Fat, et un taux d'acide gras saturé bien inférieur (48g/100g).

À l'échelle mondiale, les consommateurs souhaitent adopter une alimentation équilibrée. Selon le rapport 2017 "Health and Sustainable Diets for European Countries" de l'Agence européenne de santé publique (EUPHA), certains facteurs importants permettent d'améliorer la qualité de sa nutrition et de réduire ses effets néfastes sur l'environnement.

La clé : une alimentation plus végétale, comprenant davantage de légumes, de légumineuses, de fruits et de céréales complètes.

D'après ce même rapport, il est également nécessaire de réduire la consommation d'aliments d'origine animale, surtout s'ils ne proviennent pas de sources durables. Sur la base de ce rapport, les directives diététiques devraient promouvoir un régime alimentaire le plus végétal possible, mais aussi le moins possible d'aliments d'origine animale.

Vioblock se présente comme le parfait allié : 100% végétal, sans lactose, et vegan. Mais vous n'êtes pas obligé de l'être, car il est aussi savoureux pour tous.

Violife Vioblock contient des vitamines D, B1, B2, B6, B12, de l'acide folique.

Selon le règlement européen 432/2012, celles-ci contribuent à des fonctions corporelles importantes :

- La vitamine D contribue à l'entretien d'os et de dents normaux.
- La vitamine B1 contribue à un métabolisme normal produisant de l'énergie.
- La vitamine B2 contribue à un métabolisme énergétique normal.
- La vitamine B6 contribue à un métabolisme énergétique normal, au fonctionnement normal du système nerveux et à la formation normale des globules rouges.
- La vitamine B12 contribue à la formation normale des globules rouges et au fonctionnement normal du système nerveux.
- L'acide folique joue un rôle dans le processus de division cellulaire, la synthèse des acides aminés et la fonction psychologique, ainsi que dans la réduction de la fatigue.



VIOLIFE sera disponible en grande distribution dès le mois d'octobre, au prix conseillé de 2,49€ les 250G.

Site et liste de points de vente :
Vegan Alternatieven Voor Kaas | Violife Foods /
D'alternatives au fromage 100% vegan | Violife Foods

Instagram: @violife_foods https://www.instagram.com/violife_foods/
Facebook: ViolifeFoods <https://www.facebook.com/ViolifeFoods/>
YouTube: Violife Foods <https://www.youtube.com/channel/UCbomgKqQ1W5j13XJ7I-2ow>

À propos Violife :

Bienvenue dans le monde merveilleux de Violife ! Nous sommes une communauté complètement dédiée aux vegans et nous sommes situés dans les magnifiques alentours de Thessalonique en Grèce. Depuis 1990, nous nous sommes engagés à produire des aliments au goût incroyable, 100% vegan, sans produits laitiers, sans OGM dans notre usine de Drama. Nous sommes humblement fiers d'être la marque préférée de tant de vegans, végétariens et flexitariens dans plus de 50 pays à travers le monde. Nous produisons une alternative vegan au fromage, et bien plus, pour vous. Tous nos produits 100% vegan sont sans lactose, sans OGM, sans gluten, sans fruits à coque, sans conservateurs et sans cholestérol. Nous vous garantissons des aliments sans allergènes ! Violife est 100% Vegan - pour le plaisir de tous !
Pour plus d'info - https://violifefoods.com/fr_be et les réseaux sociaux de Violife : Facebook / Instagram / Youtube

À propos Upfield :

Chez Upfield, l'objectif est d'atteindre un niveau de vie plus sain et plus heureux pour les consommateurs grâce à des produits nutritionnels à base de plantes au goût délicieux, qui sont meilleurs pour la planète. En tant qu'entreprise mondiale de produits végétaux, Upfield est le premier producteur de fromages et de margarines végétales avec plus de 100 marques, dont les marques emblématiques Flora, Rama, Blue Band, ProActiv, Solo, Fruit d'Or, I Can't Believe It's Not Butter, Country Crock et Violife. Le siège social se trouve à Amsterdam, et la distribution des produits est possible dans plus de 95 pays. Le Groupe dispose de 15 sites de fabrication dans le monde entier et emploie plus de 4200 associés. Depuis 1871, Upfield est le leader dans la catégorie des margarines, ce qui lui donne une expérience, un savoir-faire et une inspiration inégalés pour remplir sa mission, qui est de créer un "avenir meilleur à base de plantes".
Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site web à l'adresse www.Upfield.com