

Onderzoek wijst uit: Belg wil kwaliteit én variëteit bij aankoop van charcuterie

Nieuwe reeks smaakvol broodbeleg van Aoste in handige hersluitbare verpakkingen met kwaliteitsclaims

Lovendegem, 18 mei 2016 – Uit een rondvraag bij Belgische consumenten blijkt dat zij bij de aankoop van charcuterie vooral op zoek zijn naar kwaliteit, versheid, smaak en variëteit. Aoste, dé referentie in fijne charcuterie, lanceert dit voorjaar een hele nieuwe reeks producten. Stuk voor stuk smaakvol en vers broodbeleg dat samen een gamma vormt dat perfect inspeelt op de huidige eisen van de consument. Bovendien zitten ze ook nog in een nieuw jasje: supergemakkelijke, hersluitbare verpakkingen met duidelijke info over de inhoud en de kwaliteit.

Belg wil ruim aanbod kwaliteitsvolle en verse charcuterie

Uit een bevraging¹ door Aoste bij een 1000-tal Belgen, blijkt dat de consument vooral op zoek is naar charcuterie die beantwoordt aan de volgende punten: kwalitatief en vers (74%), variëteit in het aanbod (51%), smaakvol (47%) en een natuurlijke, authentieke smaak (40%). Aoste heeft aandachtig geluisterd naar de verwachtingen van de Belgische consument en breidt daarom vandaag zijn assortiment met maar liefst een derde uit.



Vanaf nu meer keuze en voor ieder wat wils

Naast onmisbare klassiekers worden ook enkele originele nieuwe smaakvarianten aan het gamma toegevoegd. In plaats van smaakversterkers worden geurige kruiden of speciale bak- en grillprocessen gebruikt voor een natuurlijke en pure smaak.

'**Beenham**' en '**Kookham aan't spit**' zijn twee nieuwe varianten kookham. Met zorg bereid in België en met 100% Belgisch vlees, heeft deze gekookte ham een intense, volle smaak ondanks een vetgehalte van slechts 3%. Ook bij het gevogelte komen er 2 varianten bij: verrassende '**Kip met asperges**' en lekkere '**Kip met natuurlijke tuinkruiden**'. Allebei heerlijk ovengebakken, gemaakt met 100% verse kipfilets en op smaak gebracht met groene asperges of met fijne tuinkruiden. Daarnaast lanceert Aoste een '**Rauwe ham**' die maar liefst 7 maanden langzaam gerijpt heeft. Ten slotte krijgt ook de Aoste salami er een broertje van Belgisch vakmanschap bij: '**Salami met peper**' met de hand gepeperd voor wat extra pit op het brood.

¹ Bron: onderzoek uit 2014 van onderzoeksbureau TNS Dimarso.



Nieuwe handige, hersluitbare verpakkingen met duidelijke kwaliteitslabels

Het onderzoek toont aan dat kwaliteit samen met versheid dé topprioriteit zijn voor de Belgische consument. Alle kookhammen van Aoste zijn van **100% Belgische origine**, wat betekent dat het vlees van uitsluitend Belgische dieren komt en in België gemaakt wordt, volgens het smaakpatroon van de Belgische consument. Het kip assortiment wordt gemaakt uit **100% verse kipfilet** – het beste stuk van de kip – waardoor je de échte smaak van kip meteen proeft en waardoor smaakversterkers overbodig zijn. Deze nuttige informatie over de kwaliteit van de producten staat vanaf nu duidelijk aangegeven op de gloednieuwe én superhandige hersluitbare verpakkingen. Thomas De Boes, Brand Manager Aoste: *“Naast het uitbreiden van ons gamma, bieden we vanaf nu ook al onze producten aan in stevige, hersluitbare verpakkingen voor een beter behoud van versheid en dus nog hogere kwaliteit van onze charcuterie. Bovendien is het gebruiksvriendelijker, we merken immers dat mensen het herverpakken van de producten na opening in huishoudfolie of een bewaardoos vaak omslachtig vinden. Bovendien willen we aan de hand van kwaliteitsclaims op onze verpakkingen voortaan ook zo duidelijk mogelijk informatie omtrent de kwaliteit van onze producten meegeven aan de consument die hiernaar op zoek is.”*

Aanbevolen verkoopprijs:

Aoste Beenham € 2,99 voor 150g,

Aoste Kookham aan't spit € 3,15 voor 150g,

Aoste Kip met asperges € 2,49 voor 120g,

Aoste Kip met tuinkruiden € 2,49 voor 120g,

Aoste Salami met peper € 2,09 voor 90g.

Aoste Rauwe ham € 3,29 voor 100g,

Verkrijgbaar vanaf nu in alle grote winkelketens. Kwaliteitsclaims te vinden op de verpakking of op www.aoste.be.

Over Aoste:

Aoste, dé smaakreferentie op de Belgische charcuteriemarkt en merk van Imperial Meat Products, maakt sinds 1976 met vakmanschap en passie kwaliteitsvolle fijne charcuterie. Bij Aoste wordt er steeds gewerkt aan nieuwe producten en bereidingen die zorgen voor kwaliteitsvolle charcuterie met een lekkere smaak. De eerlijke, intense smaak van de Aoste producten, waarvoor Aoste gekend staat ('Aoste, gewoonweg onweerstaanbaar'), wordt gewaarborgd door de beste ingrediënten, vakkennis en een zorgzame en liefdevolle bereiding. Ontdek het volledige gamma op de website www.aoste.be.

Facebook pagina: facebook.com/aoste.belgium

Voor meer persinformatie:

Joachim Deman

PRIDE

Tel: +32 2 679 16 56 of +32 486 32 27 85

Email: joachim.deman@pr-ide.be

Mieke Vandevyvere

PRIDE

Tel: +32 2 679 75 41 of +32 471 34 04 71

Email: mieke.vandevyvere@pr-ide.be