

Aoste lance le 'Filet de Poulet à la broche' et le 'Jambon Cuit à la broche' sans additifs

Une recette unique en Belgique : les numéros-E remplacés par des ingrédients naturels

- Aoste est la première marque de charcuterie en Belgique qui garantit une conservation sûre grâce aux extraits naturels de plantes et d'herbes.
- La recette unique d'Aoste a été testée et approuvée par 4 universités belges.
- Pour plus d'1 Belge sur 3 l'utilisation d'ingrédients naturels est l'un des facteurs les plus importants lors de l'achat de charcuterie.

Lovendegem, 19 juillet 2017 – Des études¹ récentes, menées par Aoste auprès de consommateurs belges, montrent que de plus en plus de consommateurs sont à la recherche de charcuterie sans additifs, appelés numéros-E. Attentive à leur demande, Aoste élargit sa gamme de charcuterie avec 2 variantes savoureuses de filet de poulet et de jambon cuit, les deux types de produits les plus vendus sur le marché de la charcuterie belge, **désormais sans additifs** et avec bord rôti : le '**Filet de Poulet à la broche**' et le '**Jambon Cuit à la broche**'. Ces deux nouvelles variantes ne contiennent pas d'additifs ajoutés tels que les conservateurs, les exhausteurs de goût et les colorants.

Le Belge souhaite avant tout de la charcuterie naturelle sans numéros-E



Selon l'étude de l'année passée, il ressort que pas moins de 39% des Belges sont à la recherche de charcuterie naturelle sans numéros-E. La qualité et l'origine locale (14%) ainsi que de l'aspect santé de la viande - comme un niveau équilibré de sel et de graisse (13%) - arrivent en seconde position.

Aoste répond à la demande croissante des consommateurs et élargit sa gamme avec 2 variantes de ses grands classiques : le '**Filet de Poulet à la broche**' et le '**Jambon Cuit à la broche**', **sans utilisation d'additifs tels que les conservateurs (nitrates et nitrites)**, colorants et exhausteurs de goût et avec un bord rôti.

Pour garder le goût authentique de la charcuterie d'Aoste, le **nouveau 'Filet de Poulet à la broche'** contient une teneur réduite en sel (2,2%) et en matière grasse (1,8%), tout comme la variante classique de filet de poulet. De plus, il est préparé avec le meilleur du poulet, c'est-à-dire 100% de filets de poulet frais, tout comme les autres produits de l'assortiment de volaille. Le **nouveau 'Jambon Cuit à la broche'**, qui contient une teneur réduite en sel (2,1%) et en matière grasse (3,4%) comme sa variante classique, est d'origine 100% belge, comme tous les jambons cuits d'Aoste. La cuisson authentique d'Aoste apporte aux deux produits 'Clean Label' un goût naturel et authentique de la viande rôtie à la broche. Les deux produits, tout comme le reste de la charcuterie d'Aoste, sont soigneusement préparés et emballés en Belgique.

'Clean Label'² d'Aoste : une conservation sûre grâce aux extraits naturels de plantes et d'herbes, sans nitrates ou nitrites, et au goût authentique

Frank Vandendriessche, Directeur R&D & Quality Knowledge Center au Campofrio Food Group, qui a mené la recherche pour cette recette belge unique, explique : « *Les conservateurs, tels que les nitrates et nitrites, sont traditionnellement utilisés dans toutes les viandes transformées, aussi bien préemballées que chez le*

¹ Sources : étude réalisée auprès de 500 consommateurs en 2016 par le Meat Observatory d'Ipsos et auprès de 1000 consommateurs en 2014 par TNS Brand tracking

² Clean Label : concept qui sous-entend l'élimination des ingrédients à consonance chimique ou synthétiques ("E"). Le résultat est une liste d'ingrédients simplifiée sur l'emballage du produit final.



COMMUNIQUE DE PRESSE

*boucher, car il est prouvé qu'ils préviennent le développement de certaines bactéries qui peuvent causer des maladies graves comme le botulisme, la listeria et la salmonellose. Pour une conservation sûre de notre charcuterie 'Clean label', les numéros-E sont remplacés par des ingrédients naturels - comme les extraits naturels de plantes et d'herbes - qui garantissent la sécurité alimentaire. Nous garantissons qu'aucun conservateur - comme le sel nitrité ou le nitrite d'origine végétale - colorant ou exhausteur de goût n'est ajouté aux deux nouveaux produits 'Clean Label' d'Aoste. Nous sommes la première marque de charcuterie en Belgique à faire ainsi. Nous travaillons avec une **recette spécifique et innovante** avec uniquement des extraits naturels de plantes et d'herbes. Le jambon et le filet de poulet frais sont scrupuleusement sélectionnés et grâce à un **processus de production optimisé**, les extraits de plantes et d'herbes assurent un effet de conservation. De plus, la viande refroidit plus rapidement ce qui favorise la conservation du produit et nous travaillons avec des stocks plus petits afin d'offrir une charcuterie 'Clean Label' aussi fraîche que possible aux consommateurs. L'emballage de la charcuterie 'Clean Label' est très résistant et entièrement imprimé. Il permet au paquet de se rompre moins facilement afin de pouvoir mieux conserver la charcuterie après ouverture. L'emballage entièrement imprimé sur le haut du paquet (la charcuterie peut toujours être vue par le bas) est indispensable pour ce type de produits car il permet de protéger la charcuterie des effets négatifs de la lumière et donc qu'elle se décolore moins vite. Nous avons donc réussi à offrir une charcuterie sans utilisation d'additifs qui garde le goût authentique des produits Aoste et dont la sécurité alimentaire est totalement assurée. 7 années de recherches, en collaboration avec plusieurs universités nationales et internationales (comme UGent, KULeuven, l'Université de Liège et la VUB), sur le goût, la durée de conservation et la sécurité alimentaire, ont été nécessaires pour développer cette recette unique et spécifique. »*

Inge Ooms, Marketing Director de Imperial Meat Products, ajoute : « Afin de répondre à la demande des consommateurs à la recherche de charcuterie naturelle et qualitative sans ajout de numéros-E, nous avons choisi les deux types de produits de charcuterie les mieux vendus en Belgique. Nous avons pour ambition, d'ici 2025, d'étendre notre gamme de charcuterie avec des variantes 'Clean Label' et de développer ainsi notre objectif d'offrir une charcuterie la plus naturelle et goûteuse possible. »

Les deux premiers produits 'Clean Label' d'Aoste sont disponibles dans tous les supermarchés.

Le 'Jambon Cuit à la broche' sans additifs est disponible au prix recommandé de 2,99€ pour 150 gr.

Le 'Filet de Poulet à la broche' sans additifs est disponible au prix recommandé de 2,49€ pour 120 gr.

A propos d'Aoste

Aoste, la référence en matière de goût sur le marché belge de la charcuterie et marque d'Imperial Meat Products, produit depuis 1976 de la charcuterie fine de qualité, avec passion et savoir-faire. Chez Aoste, nous travaillons en permanence au développement de nouveaux produits et modes de préparation pour une charcuterie savoureuse et de qualité. Le goût intense et authentique des produits Aoste, qui a fait la réputation de la marque (« Aoste, tout simplement irrésistible »), est garanti par l'utilisation des meilleurs ingrédients, la connaissance des produits et une préparation réalisée avec soin et passion. Découvrez notre gamme complète sur notre site www.aoste.be. Page Facebook : [facebook.com/aoste.belgium](https://www.facebook.com/aoste.belgium).

Compte Instagram : <https://www.instagram.com/aoste.be/>

Contact presse

TBWA PRIDE - Sophie Boving – sophie.boving@pr-ide.be - 02 679 75 54 - 0494 58 60 58