



Persbericht: Solo vernieuwt en introduceert Solo Crèmefine

Brussel, 11 september - Keukenschort aan. Garde in de aanslag. Of toch liever de mixer? Hoe dan ook, er zal geklopt worden! Aan hoge snelheid of voorzichtig mengend, het kan allemaal want Solo introduceert Solo Crèmefine, een alternatief voor room in drie verschillende varianten. Van soepen en sauzen tot de romige chocoladesaus op je pannenkoeken, Solo Crèmefine voegt net dat toefje extra toe aan je culinaire creatie.

Solo Crèmefine, het kloppend hart van elke keuken

Bakken, braden en nu dus ook kloppen met Solo. Al draait het natuurlijk om meer dan kloppen alleen. Room zorgt voor body en smaak. Voor die heerlijke smeuïgheid die je gerechten écht onweerstaanbaar maakt.

Maar soms ook voor stress bij het koken: je peperroomsaus die schift nét voor het opdienen, de fluffy topping op je homemade cupcakes die plots wegzakt, ...

Herkenbaar? Dankzij het nieuwe gamma Solo Crèmefine is dit allemaal verleden tijd. De unieke mix van melk en plantaardige oliën is het ideale alternatief voor room. Perfect voor een mooi gladde saus, superluchtig gebak of een verrukkelijke topping die altijd zijn vorm behoudt. Klinkt goed, toch?

Solo Crèmefine Cuisine 15% vet is het meest in zijn sas in een sausje, soep of ovengerecht. De unieke samenstelling zorgt voor een snelle binding van je sauzen en blinkt uit in warme en zure omgevingen. Met andere woorden, Solo Crèmefine Cuisine 15% bindt snel en schift en klontert niet. Het is je ideale partner voor een lekker avondje kokkerellen. En dus rest er nog maar één vraag: wanneer ga je die heerlijke Scampi Diabolique klaarmaken?

Solo Crèmefine Pâtisserie 31% vet daarentegen is onklopbaar op gebied van – je raadt het al – pâtisserie. Die smeuïge slagroomtaart met rode vruchten? Een toefje zoet op je fruitsalade? Ambachtelijk roomijs? Geen enkel probleem! Integendeel, Solo Crèmefine Pâtisserie 31% laat zich makkelijk opkloppen en behoudt zijn stevigheid, met een heerlijk lichte doch volumineuze substantie als resultaat. Zo'n 30 à 40% meer volume in vergelijking met traditionele culinaire room om precies te zijn. Wat heeft een foodie/lekkerbek nog meer nodig? Eén ding is zeker, er zal gevochten worden om de pot te mogen uitlepelen.

De derde variant in het gamma tenslotte is *Solo Crèmefine Vanille 12% vet* die het best tot zijn recht komt in zoete of hartige desserts of als dessertsaus. Pannenkoek met overheerlijke topping, iemand?

Een innovatief product in een innovatieve verpakking

Is het een flesje? Nee. Brik dan? Nee, ook niet. Het Solo Crèmefine gamma valt op door zijn innovatieve verpakking. De pouch is hét alternatief voor de traditionele verpakkingen: duurzamer, lichter en makkelijker in gebruik. Het grote verschil zit 'm in de productie. Daarvoor zijn minder grondstoffen nodig, alsook minder energie en minder water. Meer doen

met minder, daar draait het om. De pouch weegt dan ook 50% tot 60% minder dan een brik of flesje en omdat hij zo makkelijk te legen is, krijg je zelfs dat laatste restje Crèmefine moeiteloos uit de verpakking. Eenmaal leeg, neemt hij ook in de vuilbak minder plaats in. Handig, toch? Bovendien zorgt de innovatieve pouch ook voor een langere houdbaarheidsdatum. Kortom, less is more.

Praktisch

Van de eerste margarine in België naar een alternatief voor room! Solo, de favoriet van menig huishouden, waagt zich nu binnen een nieuwe categorie met de introductie van Solo Crèmefine. Het product zit in een pouch van 200 ml en bestaat uit drie verschillende varianten: Solo Crèmefine Cuisine 15% vet, Solo Crèmefine Patisserie 31% vet en Solo Crèmefine Vanille 12% vet.

Verkrijgbaar bij de meeste supermarkten.

Aanbevolen verkoopprijs: 1,39 euro.

Solo Crèmefine, altijd succes met je romige gerechten!

Over Solo

Solo werd gelanceerd in 1929 en was de eerste margarine van een Belgisch merk. In 2019 viert Solo z'n 90^{ste} verjaardag.

Solo wordt gemaakt van plantaardige oliën van de beste kwaliteit. Dankzij de unieke samenstelling bakt Solo perfect goudbruin en respecteert de smaak van al je ingrediënten. Het kan bovendien hoge temperaturen bereiken zonder aanbranden en spat opvallend minder dan olie of boter. Naast de klassieke margarine (vast en vloeibaar) is er ook Solo Patisserie, ideaal voor al je dessert bereidingen zoals cake, taart en koekjes.

Solo Open Kitchen is de online kookcommunity van Solo, telt 145.000 leden en krijgt jaarlijks 18 miljoen pageviews. Op www.solo.be kan iedereen die houdt van lekker koken, bakken en eten inspiratie halen uit meer dan 16.000 recepten. De site krijgt maandelijks meer dan 800.000 bezoeken.

Voor meer informatie en interviewaanvragen (gelieve niet te publiceren aub):

Wavemakers PR

Astrid De Paep

0476 58 02 74

astrid@wavemakers.eu