

Des tartines plus saines avec du poulet savoureux : 'Aoste Plus' innove avec une charcuterie beaucoup moins grasse et toujours aussi savoureuse

Mardi 3 mai, Lievegem – Il n'est pas facile de trouver une alternative à la charcuterie qui soit à la fois saine et pauvre en graisses, tout en ayant le meilleur goût. C'est le défi auquel Aoste a répondu avec le lancement aujourd'hui d'une nouvelle gamme de produits de charcuterie plus sains avec une gamme complète et unique : Aoste Plus. Les produits Aoste Plus contiennent jusqu'à 30% de matières grasses en moins, tout en conservant à 100% le même goût délicieux d'Aoste. Bonne nouvelle pour le Belge qui ne jure que par une tranche de viande saine sans compromis sur son goût !

Les Belges et leur charcuterie

Ce n'est un secret pour personne qu'une teneur relativement élevée en graisses constitue souvent un obstacle pour de nombreux consommateurs dans leur alimentation quotidienne. Néanmoins, la charcuterie reste un incontournable du lunch journalier des Belges. Ainsi, 81%¹ des Belges pensent que la viande fait partie de notre culture alimentaire belge. Néanmoins, 65%² des consommateurs de charcuterie sont consciemment à la recherche d'une alimentation plus saine. Lors de l'achat, le goût reste le facteur décisif, suivi par un mode d'alimentation consciemment sain.

Aoste Plus est une alternative équilibrée qui combine les deux éléments importants : saveur et moins de matières grasses, car « avec Aoste Plus, Moins, c'est mieux. » *"Certains aspects de l'alimentation comme les produits sains et les produits sans aucun additif font actuellement l'objet d'une plus grande attention de la part des Belges. Aoste prend toujours à cœur de suivre l'évolution des habitudes alimentaires de ses consommateurs et c'est pourquoi nous nous adaptons. Nous essayons toujours d'optimiser nos produits en fonction de leurs besoins. La gamme Aoste Plus en est le parfait exemple"*, explique **Kim Baert, responsable marketing chez Aoste**. *"Les gens recherchent des alternatives plus saines et moins grasses pour pouvoir déguster leur tranche de pain quotidienne ou un déjeuner sain avec encore plus de goût. Par conséquent, ils apprécient encore plus leur nourriture."*

Nouvelle gamme plus saine

Aoste cherchait une solution sous la forme d'une alternative saine qui ne perd pas son goût, mais qui perd sa teneur en graisses. Le tout sous la devise : "Moins, c'est mieux" ! Les produits de la gamme Aoste Plus contiennent moins de matières grasses et aucun nitrite ajouté. *"Tous nos produits Aoste Plus ont également le meilleur Nutri-Score possible sur le marché. Bien entendu, nous continuons à faire de notre mieux pour les améliorer encore, conformément à notre vision "Toujours prêt à faire mieux""*, souligne **Kim Baert**.

Dans la gamme des garnitures pour la tartine, le filet de poulet Aoste Plus (2,99€) et le jambon cuit Aoste Plus (2,99€) ne contiennent pas de nitrites ajoutés et ont un Nutri-Score B. Le salami Aoste Plus (2,99€), normalement l'un des produits les plus caloriques de la charcuterie, ne contient plus que 30 % de matières grasses. Et pour ceux qui aiment compléter leurs salades avec un morceau de poulet, il existe maintenant le poulet grillé Aoste Plus (3,79€) et le poulet au curry Aoste Plus (3,79€) avec un Nutri-Score B !

¹ <https://www.vlaanderen.be/vlam/sites/default/files/publications/2020-05/Thuisverbruik%20vlees%20Belgi%C3%AB%202019.pdf>

² Résultats sur base de l'étude d'Aoste GFK, Dec 2020



Pour les plus petits d'entre nous, Aoste Plus propose désormais les saucissons au poulet Mickey Mouse (2,99€) dans lesquelles la graisse et les additifs inutiles ont été remplacés par des légumes. Vous avez bien lu. Des légumes cachés et savoureux, autrement dit le goûter idéal pour vos enfants ! Pas d'inquiétude, pour les adultes il y a aussi le saucisson au poulet Aoste Plus (1,99 €) mais en tranches, avec moins de graisse grâce à l'ajout de courgettes. Un légume dont la saveur et la couleur sont naturellement douces, ce qui fait que ces produits de saucissons au poulet sont tout aussi bons qu'une variante classique. Aoste a également utilisé cette technique hybride l'année dernière en lançant Aoste Plus pour sa gamme de saucisses sèches. À cette époque, Aoste Plus travaillait déjà avec une recette unique, dans laquelle une partie de la graisse était remplacée par des légumes tels que les haricots jaunes et la racine de persil, en raison de la couleur discrète et du goût des légumes. Grâce à ce choix judicieux, Aoste Plus a obtenu des résultats tout aussi bons que les classiques en termes de goût, comme l'ont déjà prouvé divers tests gustatifs³.

En bref, avec cette nouvelle gamme, Aoste s'adresse à tous ceux qui veulent faire des choix conscients, sans faire de compromis sur le goût. Plus sain et tout aussi savoureux !

Les produits d'Aoste Plus sont désormais disponibles dans tous les supermarchés. Bon appétit !

Si vous avez des questions, si vous souhaitez une interview ou si vous voulez recevoir d'autres images, veuillez contacter TBWA Reputation :

Quentin Glodé

Quentin.glode@tbwa.be

+32 493 04 57 30

Nell Dumortier

Nell.dumortier@tbwa.be

+32 493 71 45 79

A propos de 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.

En outre, Aoste répond toujours aux besoins changeants des consommateurs et évolue avec eux. Avec le consommateur, nous nous efforçons de créer un monde avec moins de viande, et de meilleure qualité, emballée durablement. A côté de la charcuterie, Aoste propose désormais des produits végétariens dans sa gamme. Toujours avec notre goût pur d'Aoste. Aoste, toujours prêt à faire mieux.

Découvrez notre gamme complète sur notre site www.aoste.be.

Page Facebook : facebook.com/aoste.belgium

³ VG Sensory tests