

Une étude le prouve : le Belge veut de la qualité et de la variété dans sa charcuterie

Aoste lance une nouvelle gamme de charcuterie savoureuse dans des emballages refermables, pratiques et affichant les labels de qualité

Lovendegem, le 18 mai 2016 – Il ressort d'une enquête menée auprès des consommateurs belges que pour l'achat de charcuterie, ils recherchent essentiellement la qualité, la fraîcheur, le goût et la variété. Aoste, la référence en charcuterie fine, lance ce printemps une toute nouvelle gamme de produits fraîche et savoureuse qui répond parfaitement aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui. La charcuterie est désormais proposée dans de tout nouveaux emballages : super pratiques, refermables, avec des informations claires sur le contenu et la qualité.

Le Belge veut un large assortiment de charcuterie fraîche et de qualité

Une enquête¹ menée par Aoste auprès d'un millier de Belges a montré que le consommateur recherche surtout une charcuterie qui répond aux critères suivants : fraîche et de qualité (74%), offre variée (51%), savoureuse (47%), goût authentique et naturel (40%). Aoste a écouté attentivement les attentes du consommateur belge et décidé d'élargir son assortiment d'un tiers.



Désormais plus de choix et pour tous les goûts

En plus des classiques incontournables, on trouve une gamme de nouvelles variantes. Au lieu d'utiliser des exhausteurs de goût, la marque a choisi de privilégier des épices parfumées et des processus de cuisson et de grillade spéciaux pour une saveur authentique et naturelle.

Le « **Jambon à l'os** » et le « **Jambon à la broche** » sont deux nouvelles variétés de jambon cuit. Préparé avec soin en Belgique et composé à 100% de viande belge, le jambon cuit a un goût savoureux et intense, malgré une teneur en graisse de seulement 3%. Pour la volaille, deux nouvelles variantes sont également proposées : un surprenant « **Poulet aux asperges** » et un délicieux « **Poulet aux fines herbes** ». Ces deux produits sont cuits au four, composés à 100% de filet de poulet frais et assaisonnés aux asperges vertes ou aux fines herbes potagères. Aoste lance aussi un « **Jambon cru** » de pas moins de 7 mois de maturation. Et enfin, le salami Aoste accueille un nouveau produit, fruit du savoir-faire belge : le « **Salami au poivre** » garni d'une belle croûte poivrée à la main pour une touche de piquant sur votre pain.

¹ Source : Étude de 2014 du bureau d'études TNS Dimarso.



Nouveaux emballages pratiques, refermables et affichant les labels de qualité

L'enquête a montré que la qualité et la fraîcheur étaient les grandes priorités des consommateurs belges. Tous les jambons cuits Aoste sont **d'origine 100% belge**, ce qui veut dire que la viande provient exclusivement d'animaux belges et qu'elle est préparée en Belgique, conformément aux préférences de goût du consommateur belge. L'assortiment de poulet est préparé avec **100% de filet de poulet frais** - le meilleur morceau - pour révéler la saveur authentique du poulet sans devoir ajouter d'exhausteurs de goût. Les informations utiles sur la qualité des produits sont désormais clairement indiquées sur les tout nouveaux emballages pratiques et refermables. Thomas De Boes, Brand Manager Aoste : *« En plus d'élargir notre gamme, nous proposons désormais tous nos produits dans des emballages solides et refermables, pour une meilleure conservation de leur fraîcheur, et par conséquent une qualité encore meilleure de notre charcuterie. En outre, c'est plus facile à utiliser, car nous avons remarqué que les consommateurs trouvent compliqué d'utiliser du film alimentaire ou une boîte de conservation pour réemballer les produits après ouverture. Avec les mentions de qualité figurant sur nos emballages, nous voulons désormais transmettre aux consommateurs qui les recherchent des informations aussi claires que possible sur la qualité de nos produits. »*

Prix de vente conseillé :

Aoste Jambon à l'os € 2,99 pour 150g,
Aoste Jambon à la broche € 3,15 pour 150g,
Aoste Poulet aux asperges € 2,49 pour 120g,
Aoste Poulet aux fines herbes € 2,49 pour 120g,
Aoste Salami au poivre € 2,09 pour 90g,
Aoste Jambon cru € 3,29 pour 100g.

Disponibles dès maintenant dans toutes les grandes chaînes de supermarchés.
Mentions de qualité indiquées sur l'emballage ou sur www.aoste.be.

À 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

Pour plus d'information presse :

Joachim Deman

PRIDE

Tél.: +32 2 679 16 56 ou +32 486 32 27 85

E-mail: joachim.deman@pr-ide.be

Mieke Vandevyvere

PRIDE

Tél.: +32 2 679 75 41 ou +32 471 34 04 71

E-mail: mieke.vandevyvere@pr-ide.be