

Aoste innoveert met verrassende vegan groentespreads

LOVENDEGEM, 28 november 2018 – Uit recent onderzoek¹ blijkt dat bijna de helft van de Belgen (44%) vandaag minder vlees eet dan vorig jaar. 62% is er zelfs van overtuigd dat vegetarisch eten de toekomst is. Om te beantwoorden aan deze groter wordende groep flexitarische Belgen, kwam Aoste met alternatieven voor op de boterham, om af te wisselen. Na de lancering van zijn vegetarisch broodbeleg vorig jaar, breidt het merk vandaag z'n gamma uit met 4 originele vegan groentespreads: Gegrilde Paprika, Aubergine, Ratatouille en Butternut.



Groenteboterham om van te smullen

Aoste lanceert 4 lekkere vegan spreads voor op de boterham: Gegrilde paprika, Aubergine, Ratatouille en Butternut met Ras El Hanout. De receptjes bevatten tot 60% groenten, zijn een bron van vezels (3g/100g) en onverzadigde vetten (gemiddeld 16%) dankzij de zonnebloemolie en bevatten vitamines en mineralen dankzij de zonnebloempitten (gekend voor vitamine E, B1, foliumzuur, koper, zink en magnesium). Bovendien hebben ze een laag verzadigd vetgehalte (gemiddeld 1,3%) en een beperkt zoutgehalte (0,6% tot 1%). Tenslotte zijn de spreads vrij van allergenen zoals soja, gluten of lactose en bevatten ze geen E-nummers zoals smaakversterkers, kleurstoffen of bewaarmiddelen. Met deze nieuwe vegan groentespreads breidt Aoste zijn gamma 'Le Végétarien' uit en vervolgt zijn ambitie om tegen 2025 de grootste aanbieder te worden van vegetarische alternatieven in België.

Belg zoekt vertrouwde vegetarische merken

Uit de rondvraag blijkt ook dat 16% van de Belgen vandaag al flexitariër is, en dat maar liefst de helft van de Belgen op zoek is naar alternatieven om hun vleesconsumptie te verminderen. Het merendeel van de consumenten is echter op zoek naar vertrouwde merken in de vegetarische afdeling².

"Minder vlees consumeren is een trend die binnen onze samenleving aanwezig is", beaamt Thomas De Boes, Brand Manager van Aoste. "Consumenten die willen afwisselen met een vegetarisch en vegan alternatief op de boterham kunnen ons vertrouwde charcuteriemerk ook in het vegetarische rek terugvinden. Wij zijn erg enthousiast over deze lancering, zeker omdat een tasting in samenwerking met EVA³, één van de grootste vegetarische organisaties in Europa, ons leerde dat onze nieuwe spreads alvast bij 7 op de 10 proefpersonen in de smaak viel²", benadrukt De Boes.

¹ Bron: onderzoek in januari 2018 door onafhankelijk onderzoeksbureau iVOX, in opdracht van EVA onder 1.000 Belgen.

² Bron: onderzoek in februari/maart, in opdracht van Aoste i.s.m. EVA onder 35 Belgische vegetariërs en flexitariërs.

³ www.evavzw.be



Fien Louwagie van EVA vzw reageert verheugd: *“Met deze vegan groentespreads zet Aoste een belangrijke stap. Zo helpt Aoste de consument om makkelijker plantaardig te eten en werken we samen aan een mens-, dier- en milieuvriendelijke samenleving.”*

De verschillende vegan groentespreads van Aoste ‘Ratatouille’, ‘Butternut’ en ‘Aubergine’ zijn nu beschikbaar bij Delhaize. De variant ‘Gegrilde Paprika’ zal er beschikbaar zijn vanaf januari 2019.

Alle varianten zullen beschikbaar zijn in alle andere grote supermarkten vanaf januari 2019 aan de volgende aanbevolen adviesverkoopprijzen:

Aoste vegan spread ‘Ratatouille’ – € 2,99 voor 200g.

Aoste vegan spread ‘Gegrilde Paprika’, ‘Butternut met Ras El Hanout’ en ‘Aubergine’ – € 3,29 voor 200g.

Meer informatie vind je op de website: www.aoste.be

Perscontacten

Tine Clauwaert

PRIDE

Tel: +32 2 679 07 03 of +32 471436201

Email: tine.clauwaert@pr-ide.be

Mieke Vandevyvere

PRIDE

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

Email: mieke.vandevyvere@pr-ide.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. Door steeds te luisteren naar de behoeften en wensen van de consumenten, kan Aoste regelmatig innoveren om nieuwe producten uit te brengen die aan de vraag voldoen (charcuterie zonder additieven, Vegetarische charcuterie, etc.).

Ontdek het volledige gamma op de website: www.aoste.be.

Facebook pagina: [facebook.com/aoste.belgium](https://www.facebook.com/aoste.belgium)

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