



Aoste blijft de Belgische charcuteriemarkt innoveren met Aoste Plus

Minder vet én méér smaak, een primeur binnen het gekoelde schap

Woensdag 4 mei 2022, Lievegem – Een lager vetgehalte blijft voor veel consumenten die een gezonde levensstijl nastreven de belangrijkste reden om op zoek te gaan naar alternatieven voor hun geliefde charcuterieproducten. Vorig jaar al kregen enkele topproducten van Aoste uit het droge worst gamma, een gezonder alternatief door met 15% groenten zonder smaak-, uitzicht- en textuurverlies het vetpercentage met ruim 30% te verminderen, onder de nieuwe noemer Aoste Plus. Het bedrijf beantwoordde met die innovatie duidelijk aan de vraag van de consument en bereikte al 6% nieuwe consumenten. Ook dit jaar blijft Aoste verder innoveren en breidt het assortiment van Aoste Plus uit naar het gekoelde schap met een ruim gamma aan vleeswaren voor op de boterham of tijdens de lunch.

Groeiende vraag naar gezondere alternatieven

Als smaakreferentie op de Belgische charcuteriemarkt gaat Aoste altijd op zoek naar manieren om de snel veranderende vraag van de consument nog beter te beantwoorden. De lancering van Aoste Plus vorig jaar was een antwoord op de vraag naar een gezond alternatief voor droge worstproducten. Een hoog vetgehalte is voor veel consumenten de grootste drempel om vleeswaren aan te kopen, zo dus ook bij charcuterie (60%) blijkt uit onderzoek¹ van Aoste. Meer dan de helft van de Belgische consumenten (55%) is op zoek naar gezondere alternatieven voor boterhambeleg. Eerder was Aoste ook de eerste producent die charcuterie op de markt bracht zonder E-nummers².

“Dat inzicht gaf ons stof tot nadenken”, benadrukt Thomas De Boes, Innovation Manager van Imperial Meat Products. “Uit onderzoek weten we dat de consument ook aan een gezonde levensstijl denkt bij het aankopen van charcuterieproducten en op zoek gaat naar een lager vetgehalte. De Aoste Plus lijn naar het gekoelde schap brengen is een belangrijke verandering binnen deze categorie. We bieden consumenten een alternatief, met een lager vetgehalte, zonder toegevoegd nitriet en een lagere Nutri-Score, door enkel natuurlijke ingrediënten toe te voegen.”

Innovatie van eigen bodem

Aoste Plus kent zijn oorsprong in het Gentse, waar een Belgisch team van productontwikkelaars samen dit nieuwe assortiment van Aoste tot stand bracht. Aoste staat bekend als innovator op de Belgische retailmarkt en wil die rol door middel van onderzoek en ontwikkeling behouden. Zo werd er enorm geïnvesteerd in het onderzoek: een specifiek toegewijd team werkte vier jaar aan de ontwikkeling van het nieuwe segment door op zoek te gaan naar het beste concept, recept en verpakking. Het team voerde naast productietesten ook blinde smaaktesten en instore testen uit.

Aoste Plus wordt geproduceerd aan de hand van de meest innovatieve technieken zodat de smaak hetzelfde blijft. Om Aoste Plus te produceren doet Aoste beroep op haar vakmanschap, de jarenlange ervaring gecombineerd met nieuwe technologieën binnen Imperial Meat Products.

Aoste Plus, minder is méér

Aoste Plus is het gezondste charcuterie assortiment op de markt, zonder dat er wordt ingeboet op de overheerlijke smaak die de consument bij Aoste gewoon is. “Minder is méér”, dat betekent dat de consument nog méér kan genieten met minder vet. Het nieuwe assortiment van Belgische origine

¹ Ipsos 2021, charcuterie-onderzoek

² <https://aoste.prezly.com/aoste-lanceert-kipfilet-aant-spit-en-kookham-aant-spit-zonder-additieven>



revolutioneert de charcuterie-afdeling en biedt consumenten de gezondste alternatieven in het gekoelde schap.

Onderzoeksbureau Ipsos gaf aan dat Aoste Plus één van de beste concepttesten aflegde van de afgelopen jaren binnen de FMCG categorieën, met een resultaat dat zo'n 12% boven de benchmark ligt. De producten bevatten tot soms 30% minder vet en zijn gemaakt zonder toegevoegd natriet. Alle Aoste Plus producten hebben daarenboven de best mogelijke Nutri-Score van de markt.

Tal van nieuwe varianten vervoegen vanaf heden het Aoste Plus assortiment in het gekoelde schap. Zo kan de consument bij de gesneden charcuterie de Aoste Plus kipfilet en kookham terugvinden met nu slechts 1,9% vet en Nutri-Score B. De Aoste Plus Salami, normaal één van de meest calorierijke producten binnen charcuterie, bevat nu slechts 30% vet. Daarnaast zijn er ook de Aoste Plus kippenstukjes gegrild en kippenstukjes curry met eveneens 1,9% vet en daardoor Nutri-Score B.

Bij de Aoste Plus Mickey Mouse kippenworstjes en de kippenworst werd het vetgehalte verminderd door aan deze producten courgette toe te voegen. Een groente die van nature zacht van smaak én kleur is, waardoor deze kippenworst producten even lekker smaken als een klassieke variant. Deze hybride techniek hanteerde Aoste vorig jaar dus ook al bij de lancering van Aoste Plus voor haar droge worsten gamma. Aoste Plus werkte toen al met een uniek recept, waarbij een deel van het vet vervangen werd door groenten zoals boterbonen en peterseliewortel, omwille van de onopvallende kleur en smaak van de groenten, en scoorde qua smaak minstens even goed als de geliefde klassiekers, zo bleek alvast uit verschillende smaaktests³.

Aoste Plus is vanaf heden beschikbaar in alle Belgische supermarkten.

Indien u vragen hebt, een interview wenst of meer beeldmateriaal wil ontvangen, gelieve contact op te nemen met TBWA Reputation:

Quentin Glodé

Quentin.glode@tbwa.be

+32 493 04 57 30

Arthur Joos

arthur.joos@tbwa.be

+32 475 60 95 15

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 gegarandeerd de beste smaak. De eerlijke, intense smaak van de Aoste producten, waarvoor Aoste gekend staat ('Aoste, gewoonweg onweerstaanbaar'), wordt gewaarborgd door de beste lokale ingrediënten, vakkennis en een zorgzame en liefdevolle bereiding.

Bovendien speelt Aoste steeds in op de veranderende behoeften van de consument en verandert Aoste mee met hen. Samen met de consument streven we naar een wereld met minder, maar beter vlees, verpakt in een duurzaam jasje. Naast charcuterie heeft Aoste ondertussen ook vegetarische producten in zijn gamma. Nog altijd met onze pure Aoste-smaak.

Aoste, Altijd bereid om beter te doen.

³ VG Sensory tests



Ontdek het volledige gamma op de website www.aoste.be.
Facebookpagina: facebook.com/aoste.belgium