

Aoste lanceert 5 soorten 100% vegetarisch broodbeleg: 'Le Végétarien'

**Aoste is eerste charcuteriemerk in België dat consument variatie biedt
tussen vleesbeleg en vegetarisch beleg voor op de boterham**

- **Aoste biedt als eerste charcuteriemerk in België een vegetarisch gamma aan.**
- **1 op 6 Belgen is op zoek naar vegetarisch boterhambeleg om te variëren¹.**

Lovendegem, 2 oktober 2017 – Uit recent onderzoek² in opdracht van Aoste blijkt dat tot 16% van de Belgen op zoek is naar vegetarisch broodbeleg om af en toe te variëren met klassiekers zoals charcuterie en kaas. Om aan deze consumentenvraag tegemoet te komen, breidt Aoste vandaag zijn gamma uit met maar liefst 5 smaakvolle, vegetarische recepten: 'Le Végétarien'.



Belg wil variëren met smaakvol vegetarisch beleg met essentiële voedingsstoffen

Uit de rondvraag van dit jaar blijkt dat maar liefst 1 op 6 Belgen op zoek is naar vegetarisch broodbeleg om af te wisselen. Dat de smaak van een lekkere boterham nauw samenhangt met beleg, heeft Aoste als specialist in kwalitatieve en smaakvolle charcuterie al langer begrepen. Uit bijkomend onderzoek³ blijkt dat wat vegetarisch beleg betreft, de grootste barrière de smaak (41%) is.

'Le Végétarien': 5 heerlijke vegetarische recepten, een bron van proteïnen zonder smaakversterkers of artificiële kleurstoffen

Aoste speelt vandaag in op de groeiende vraag van consumenten en breidt zijn assortiment uit met 5 smaakvolle vegetarische varianten voor op de boterham: Nature, Tuinkruiden, Curry, Gemengde groenten en Méditerranée. De nieuwe recepten, op basis van eiwitten, zijn een bron van proteïnen en hebben een beperkt verzadigd vetgehalte (gemiddeld 1,5%) door het gebruik van zonnebloemolie. Bovendien heeft 'Le Végétarien' dezelfde volle smaak waarvoor Aoste bekend staat, en zijn de recepten vrij van smaakversterkers en artificiële kleurstoffen. Er wordt met uitsluitend natuurlijke kleurstoffen gewerkt op basis van radijs, appel en bosbessen. De typische volle smaak waarvoor Aoste bekend staat, wordt verzekerd door de combinatie van fijne tuinkruiden en randjes van pittige curry of mediterrane kruiden. 'Le Végétarien' is tevens vrij van gluten, soja en lactose en heeft een laag suikergehalte (0,7%). Bovendien bevatten de nieuwe recepten het Europese V-label, wat betekent dat ze 100% vegetarisch zijn.

"Het nieuwe gamma 'Le Végétarien' van Aoste is in eerste instantie bedoeld voor diegenen die af en toe willen overstappen naar een vegetarisch alternatief op de boterham, naast klassieke charcuterie (vlees) en kaas. We willen deze bewuste Belgen de mogelijkheid bieden

¹ Bron: onderzoek in 2016 door onafhankelijk onderzoeksbureau Ipsos Meat Observatory onder 500 consumenten.

² Bron: onderzoek in 2016 door onafhankelijk onderzoeksbureau Ipsos Meat Observatory onder 500 consumenten.

³ Bron: IVOX consumenten onderzoek 2016



te variëren van broodbeleg. ‘Le Végétarien’ heeft de volle smaak typerend voor Aoste, maar tevens een originele smaak, waaronder momenteel 5 verschillende smaakvarianten. De malse textuur en typische vorm van ‘Le Végétarien’ zorgen ervoor dat we onze boterham smaakvol en makkelijk kunnen beleggen”, zegt Thomas De Boes, Brand Manager Aoste.

“We zijn niet van plan het hierbij te laten. Zo willen we met Aoste tegen 2018 ons broodbelegassortiment verder uitbreiden met nog andere vegetarische alternatieven voor op de boterham. Hier zullen wellicht ook veganistische alternatieven tussen zitten. Onze ambitie met Aoste is om tegen 2025 de grootste aanbieder te worden in België van vegetarische alternatieven”, aldus Thomas De Boes.

De verschillende varianten van Aoste ‘Le Végétarien’ zijn te verkrijgen voor 2,25 € voor 100gr (8 sneetjes per pakje) in bijna alle middelgrote en grote supermarkten.

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 (Clean Label, Le Végétarien, 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/>

Perscontacten

Paulien Putman

PRIDE

Tel: +32 2 679 07 03 of +32 485 358 484

Email: paulien.putman@pr-ide.be

Mieke Vandevyvere

PRIDE

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

Email : mieke.vandevyvere@pr-ide.be