

Aoste lanceert 'kipfilet aan't Spit' en 'kookham aan't Spit' zonder additieven
Uniek recept in België: alle E-nummers worden vervangen door natuurlijke ingrediënten

- Aoste is het eerste charcuteriemerk in België die een veilige bewaring zonder bewaarmiddelen (nitraten/nitrieten) garandeert door natuurlijke extracten van planten en kruiden.
- Uniek recept van Aoste werd getest en goedgekeurd door 4 Belgische universiteiten.
- Voor meer dan 1 op 3 Belgen is het gebruik van uitsluitend natuurlijke ingrediënten doorslaggevend bij het kopen van charcuterie.

Lovendegem, 19 juli 2017 – Uit recente onderzoeken¹ in opdracht van Aoste bij Belgische consumenten blijkt dat steeds meer Belgen op zoek zijn naar charcuterie zonder additieven, de zogenaamde E-nummers. Aoste speelt in op de vraag van de consument en breidt vandaag zijn assortiment uit met 2 smaakvolle varianten van het meest verkochte charcuteriebeleg kookham en kipfilet op de Belgische charcuteriemarkt, **nu zonder additieven** en met een bakrandje: de **'kipfilet aan't Spit'** en de **'kookham aan't Spit'**. Beide nieuwe varianten bevatten geen toegevoegde additieven zoals bewaarmiddelen, smaakversterkers en kleurstoffen.



Belg wil vooral natuurlijke charcuterie zonder E-nummers

Uit de rondvraag van vorig jaar blijkt dat maar liefst 39% van de Belgen op zoek is naar natuurlijke charcuterie zonder E-nummers. Op de tweede plaats komt kwaliteit en lokale herkomst (14%) en het gezondheidsaspect – zoals een gebalanceerd vet- en zoutgehalte (13%) – van het vlees.

Aoste speelt in op de groeiende vraag van consumenten en breidt zijn assortiment uit met 2 varianten van originele, populaire klassiekers met de 'kipfilet aan 't Spit' en de 'kookham aan 't Spit', **zonder gebruik te maken van additieven**

zoals bewaarmiddelen (nitraten/nitrieten), kleurstoffen en smaakversterkers en met een bakrandje. Om de authentieke en volle smaak van Aoste's charcuterie te behouden, bevat de **nieuwe 'kipfilet aan 't Spit'** een beperkt zoutgehalte (2,2%) en vetgehalte (1,8%) net zoals de klassieke variant. Tevens wordt het beste van de kip geselecteerd, nl. 100% verse kipfilet, precies zoals het volledige gevogelteassortiment. De **nieuwe 'kookham aan 't Spit'** bevat zoals zijn populaire variant een beperkt zout- (2,1%) en vetgehalte (3,4%) en er wordt voor 100% Belgisch vlees gekozen, zoals alle kookhammen van Aoste. Voor beide producten draagt Aoste's authentieke bak- en grillproces bij aan de pure, natuurlijke en typische smaak van aan het spit gebraden vlees, en beiden worden met de hoogste zorg bereid en verpakt in België, wat tevens het geval is voor alle andere charcuterie van Aoste.

Clean Label Aoste: veilige bewaring door natuurlijke extracten van planten en kruiden zonder nitraten/nitrieten en authentieke smaak

Frank Vandendriessche, directeur R&D & Quality Kenniscentrum van de Campofrio Food Group, die het onderzoek voor dit unieke Belgische recept leidde, legt uit: "Bewaarmiddelen zoals nitraten/nitrieten worden traditioneel gebruikt in al het verwerkt vlees, zowel voorverpakt als bij de slager, omdat ze bacteriën voorkomen die ernstige ziekten kunnen veroorzaken zoals botulisme, listeria en salmonella. Voor een veilige bewaring van onze 'Clean Label' charcuterie, vervangen wij deze E-nummers echter door natuurlijke ingrediënten zoals extracten van planten en kruiden, die volledige voedselveiligheid verzekeren. Voor de 2 nieuwe Clean Label producten van Aoste, garanderen

¹ Bronnen: onderzoeken in 2016 door onafhankelijke onderzoeksbureaus Ipsos Meat Observatory onder 500 consumenten en in 2014 door TNS Brand tracking onder 1000 consumenten.

*wij dat geen bewaarmiddelen, zoals nitriet of pekelzout (nitrietpekelzout) of nitriet van plantaardige oorsprong, geen kleurstoffen en geen smaakversterkers, worden toegevoegd. We zijn het eerste charcuteriemerk in België dat dit zo doet. We werken met een **specifiek en innovatief recept**, met alleen natuurlijke extracten van planten en kruiden. De verse ham en kipfilet worden strikt geselecteerd en hebben een **geoptimaliseerd productieproces** waarbij die natuurlijke kruiden en plantenextracten zorgen voor het bewarende effect. Bovendien wordt het vlees sneller gekoeld wat de bewaarbaarheid bevordert, en we werken met een kleiner stockbeheer om de CL-charcuterie zo vers mogelijk aan te bieden aan de consument. Tevens wordt de CL-charcuterie omhuld in een extra stevige en volledig bedrukte verpakking, wat bij deze producten noodzakelijk is. De stevige verpakking zorgt ervoor dat het pakje minder snel zal openscheuren (zodat je het na het openen beter kan bewaren). Het feit dat de verpakking volledig bedrukt is aan de bovenkant, waardoor je de charcuterie dus enkel van de onderkant kan zien, beschermt de producten tegen de negatieve effecten van het licht en zullen dus minder snel verkleuren. Hierdoor zijn we erin geslaagd om charcuterie aan te bieden zonder gebruik van additieven én met behoud van de typische, volle smaak van Aoste en totale voedselveiligheid te bieden. Om dit unieke en specifieke recept voor kookham en kipfilet te ontwikkelen, hebben we in totaal 7 jaar onderzoek gevoerd omtrent smaak, houdbaarheid en voedselveiligheid, in samenwerking met diverse buiten- en binnenlandse universiteiten (UGent, KU Leuven, Université de Liège en Vrije Universiteit Brussel)."*

Inge Ooms, Marketing Director van Imperial Meat Products, voegt eraan toe: *"Om een antwoord te bieden aan consumenten die op zoek zijn naar natuurlijke, kwalitatieve charcuterie zonder E-nummers, hebben we de 2 bestverkochte producten op de Belgische charcuteriemarkt gekozen. Met ons merk Aoste hebben we als ambitie om tegen 2025 het charcuterieassortiment verder uit te breiden met Clean Label varianten en zo verder te bouwen aan onze doelstelling om de meest natuurlijke en smakelijke charcuterie aan te bieden."*

De eerste 2 Clean Label producten zijn nu in alle supermarkten beschikbaar aan de aanbevolen verkoopprijs:

Aoste 'Kookham aan't spit' zonder additieven - € 2,99 voor 150g

Aoste 'Kipfilet aan't spit' zonder additieven - € 2,49 voor 120g

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.

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/>

Voor meer persinformatie:

PRIDE - Mieke Vandevyvere

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

Email: mieke.vandevyvere@pr-ide.be

PRIDE - Paulien Putman

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

Email: paulien.putman@pr-ide.be