



Communiqué de presse : Solo innove et lance Solo Crèmefine

Bruxelles, 11 septembre - Attrapez vos tabliers. Saisissez vos fouets. Ou peut-être préférez-vous le mixer ? Quoi qu'il en soit, ça va fouetter ! À grande vitesse ou délicatement, peu importe, Solo lance Solo Crèmefine, une alternative à la crème en trois variantes. De la soupe aux sauces ou à la sauce au chocolat crémeux sur les crêpes, Solo Crèmefine ajoute cette petite touche qui exalte vos créations culinaires.

Solo Crèmefine, le cœur vibrant de votre cuisine

Cuire, rôtir et maintenant aussi fouetter avec Solo. Mais on parle de bien plus encore que de fouetter. La crème, c'est le soin du corps et du goût. Pour une onctuosité parfaite qui rendra vos plats irrésistibles. Mais aussi pour éviter tout stress quand vous cuisinez : la sauce au poivre qui tourne juste avant de servir, le glaçage crémeux de vos cupcakes faits maison qui retombe tout à coup, ...

Ceci vous parle ? Grâce à la nouvelle gamme Solo Crèmefine, c'est du passé. Le mélange unique de lait et d'huiles végétales est l'alternative idéale à la crème. Parfait pour une belle sauce bien lisse, une pâtisserie hyper aérée ou un délicieux glaçage qui garde sa forme. Tentant, n'est-ce pas ?

Solo Crèmefine Cuisine contient 15% de matière grasse et se complaît dans une sauce, une soupe ou un plat sortant du four. Sa composition unique garantit une liaison rapide de vos sauces et excelle dans un environnement chaud et acide. Autrement dit, Solo Crèmefine Cuisine 15% lie rapidement sans tourner et sans faire de grumeaux. Elle sera votre partenaire idéale pour une délicieuse soirée culinaire. Encore une question : quand allez-vous préparer cette succulente recette de scampis à la Diable ?

Solo Crèmefine Pâtisserie contient 31% de matière grasse, elle est imbattable en matière de - vous l'avez deviné- pâtisserie. Une tarte à la crème onctueuse aux fruits rouges ? Un soupçon de douceur dans votre salade de fruits ? Une crème fraîche artisanale ? Aucun problème ! Au contraire, Solo Crèmefine Pâtisserie 31% se fouette facilement et conserve toute sa stabilité et sa légèreté tout en gardant une belle texture volumineuse. Pour être précis, 30 à 40% de volume en plus par rapport aux crèmes culinaires traditionnelles. Que souhaitez de plus un gourmet/gourmand ? Une chose est sûre, ce sera la bagarre pour lécher le plat.

La troisième variante de la gamme est la *Solo Crèmefine Vanille avec 12% de matière grasse* qui trouvera sa place dans vos savoureux desserts sucrés ou comme sauce à dessert. Qui veut une crêpe avec un glaçage savoureux ?

Un produit innovant dans un emballage innovant

C'est une bouteille ? Non. Un carton alors ? Non plus. La gamme Solo Crèmefine étonne par son emballage innovant. La 'poche' est l'alternative à l'emballage traditionnel : durable, plus léger et plus facile à utiliser. La grande différence réside dans la production. Moins de matières

premières, moins d'énergie, moins d'eau. En faire plus avec moins, c'est le but. Le poids de la poche est de 50% à 60% inférieur à celui d'un carton ou d'une bouteille et comme elle se vide facilement, vous n'aurez aucun problème à vider la Crèmefine jusqu'à la dernière goutte. Et quand elle est vide, elle prend moins de place dans la poubelle. Pratique, n'est-ce pas ? En outre, cette poche innovante garantit une durée de conservation plus longue. Bref, au moins au mieux.

Informations pratiques

De la première margarine en Belgique vers une alternative à la crème ! Solo, le favori des ménagères, grimpe dans une nouvelle catégorie grâce au lancement de Solo Crèmefine. La poche a une contenance de 200 ml et le produit se décline en trois variantes : Solo Crèmefine Cuisine 15% de matière grasse, Solo Crèmefine Pâtisserie 31% de matière grasse et Solo Crèmefine Vanille 12% de matière grasse.

Disponible dans la majorité des supermarchés.

Prix de vente recommandé : 1,39 euro.

Solo Crèmefine, succès garanti pour vos repas à la crème !

À propos de Solo

Solo fut créé en 1929 et lança la première margarine de marque belge. Solo fêtera son 90^e anniversaire en 2019.

Solo est fait à base d'huiles végétales de la meilleure qualité. Grâce à sa composition unique, Solo donne une couleur dorée parfaite à vos cuissons et respecte le goût de tous vos ingrédients. Elle résiste aux hautes températures sans brûler et provoque moins d'éclaboussures que l'huile ou le beurre. Outre la margarine classique (solide et liquide), Solo Pâtisserie est idéale pour tous vos desserts tels que gâteaux, tartes et biscuits.

Solo Open Kitchen est la communauté culinaire en ligne de Solo et compte 145.000 membres ; elle compte chaque année 18 millions de vues. Sur www.solo.be chacun peut s'inspirer de délicieuses recettes, à cuire ou à rôtir, et y trouver l'inspiration au travers de plus de 16.000 recettes. Le site compte chaque mois plus de 800.000 visites.

Pour des demandes d'interview, du matériel visuel ou plus d'informations, veuillez contacter :

Wavemakers PR & Communications

Astrid De Paep

astrid@wavemakers.eu

0476 58 02 74