

Culinaire Ambiance gaat volledig digitaal met lancering AI-souschef



Antwerpen, 25 april 2023 - Het bekende Vlaamse foodmagazine Culinaire Ambiance pakt vandaag uit met groot nieuws: het lanceert de gloednieuwe, persoonlijke AI-souschef Lio. Met dit virtuele keukentalent pas je in een vingerknip recepten op de website aan je persoonlijke voorkeuren aan. Lio luidt het begin in van een 100% digitaal tijdperk voor Culinaire Ambiance ... en het einde van de papieren versie van het maandelijkse tijdschrift dat culinair Vlaanderen 38 jaar liet watertanden.

Lio is een echte gamechanger voor Culinaire Ambiance. Deze virtuele AI-souschef zal de manier waarop we koken drastisch veranderen. Leftovers in de koelkast en geen zin om naar de winkel te gaan? Geen probleem: som simpelweg de ingrediënten uit je koelkast op en Lio bekookstooft meerdere recepten op maat. Niet zeker welke wijn het best past bij een gerecht of wat de perfecte cocktail voor het aperitief is? Lio is ook een pairing expert par excellence en geeft met plezier advies. Of inspiratie nodig voor een uitgebreid feestmenu? Vraag dan zo gedetailleerd mogelijk wat je wil, en Lio schiet te hulp.

Voorbeeld: "Ik wil een vijfgangenmenu bereiden voor zes personen. De eerste twee gerechten mogen koud zijn, het derde met vis, het vierde met vlees en het laatste een dessert met citrus. Alle gerechten moeten gemakkelijk op voorhand te bereiden zijn en weinig werk op het moment zelf zijn."



TOEGANKELIJKE, HOOGWAARDIGE CULINAIRE CONTENT

Met Lio kan je ook makkelijk bestaande recepten op de website van Culinaire Ambiance aanpassen aan je persoonlijke voorkeur. Of je het recept nu veganistisch wil maken, het aantal personen wil wijzigen of een ingrediënt wil vervangen, alles kan met de nieuwe AI-souschef.

"We zijn enorm enthousiast om de AI-chef voor te stellen aan het publiek", zegt Alizée Delbrouck, hoofdredactrice bij Culinaire Ambiance. "We streven altijd naar hoogwaardige culinaire content die voor iedereen toegankelijk is. Onze AI-chef brengt dat naar een hoger niveau. Het is net alsof je een persoonlijke kookassistent in je keuken hebt."

100% DIGITAAL

De lancering van Lio luidt meteen ook een nieuw, 100% digitaal tijdperk in voor Culinaire Ambiance. Na 38 jaar de go-to bron voor hoogwaardige culinaire content te zijn geweest, houdt het papieren magazine op te bestaan. In ruil biedt het nieuwe digitale platform nu toegang tot een uitgebreide waaier aan recepten, kooktips en -trends, foodvideo's, culinaire hotspots en deskundig advies van topchefs.



WEBSITE

CULINAIRE
Ambiance

CULINAIRE AMBIANCE Alizée Delbrouck

+32 (0)472 01 40 51

PERS (BUZZ) Emma Zimmermann

+32 (0)487 49 37 40