COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Aoste Tartiné : une délicieuse charcuterie à tartiner !

**Lovendegem, 16 octobre - Aoste lance une grande innovation : le jambon et le poulet à tartiner. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à chercher des produits simples à utiliser. Aoste répond à cette tendance et lance Aoste Tartiné : du délicieux jambon ou poulet à tartiner.**

Le jambon, le salami, le poulet et le pâté d'Aoste garnissent chaque jour les tartines d'un grand nombre de familles. Non seulement parce que notre charcuterie est délicieuse, mais aussi parce que nous garantissons toujours une qualité irréprochable.

Expert de charcuterie de qualité depuis toujours, nous voulons continuer à innover. Raison pour laquelle nous avons le plaisir de vous présenter l'innovation de l'année : **Aoste Tartiné**, du jambon et du poulet savoureux à tartiner !

****La tendance est claire : les consommateurs aspirent de plus en plus à la facilité. Speculoos à tartiner, fromage fondu,… autant d'alternatives innovantes qui n'ont pas rendu l'original superflu. Au contraire, elles ont justement ajouté une plus-value à l'assortiment. Et c'est exactement ce que fait Aoste Tartiné. Cette charcuterie à tartiner est une manière surprenante et particulièrement simple de consommer du délicieux jambon ou du poulet.

Aoste Tartiné est en effet réalisé avec du jambon cuit ou du filet de poulet Aoste bien connus des amateurs de charcuterie. Cuit lentement pendant plus de trois heures, il a ainsi ce goût authentique si familier. En utilisant de la crème fraîche, Aoste Tartiné contient 30% de graisse en moins que les salades de viande à base de mayonnaise[[1]](#footnote-1).

De plus, le Belge a toujours été un grand amateur de charcuterie. Les chiffres montrent même que nous achetons de la charcuterie environ une fois par semaine[[2]](#footnote-2). Aoste Tartiné est un produit innovant qui vous permet de garnir vos tartines quotidiennes avec un produit original et savoureux.

Aoste Tartiné existe en 2 variétés : jambon ou poulet et est disponible dans toutes les chaînes de magasins.

Prix : 2,85 € pour 200 g, à conserver au frais. Durant les semaines de lancement, le petit pot coûte 1 €.

Un petit pot contient 10 portions.

-- fin du communiqué --

***À propos d’Aoste***

Chez Aoste, la recette d’un bon produit n’a plus de secret pour nous. En effet, nous restons centrés sur notre cœur d’activité : la charcuterie est notre seule passion et notre unique métier. Et cela depuis toujours.  
Nous traitons les meilleures matières premières avec respect et nous honorons nos anciennes traditions. Ajoutez à cela le caractère fondamental du soin que nos charcutiers apportent aux préparations.  
L'étape de préparation est en effet pour eux l’occasion d’y mettre toutes leurs connaissances et leur expérience dans ce domaine. C’est pour cela que nous les appelons « maîtres charcutiers ». Leur fierté professionnelle est la meilleure garantie d’une finition unique qui fait la différence.  
Nos maîtres charcutiers veillent avec patience, passion et dévouement au goût si caractéristique de l’ensemble de nos produits Aoste.

Pour plus d’informations, veuillez contacter :

Héloise Richard – Pride – [Heloise.richard@pr-ide.be](mailto:Heloise.richard@pr-ide.be) - 0474 677 756

Steven Verbeiren – Pride – [steven.verbeiren@pr-ide.be](mailto:steven.verbeiren@pr-ide.be) - 0484 401 585

1. Nubel Table de composition des aliments 5ème édition [↑](#footnote-ref-1)
2. GFK MAT Q2 2014 [↑](#footnote-ref-2)