



## **VIOLIFE LANCEERT VIOLBLOCK, 100% PLANTAARDIG ALTERNATIEF VOOR ROOMBOTER**

Het merk Violife, dat sinds januari in alle Belgische supermarkten werd geïntroduceerd, bewees zich al eerder als pionier op het gebied van plantaardige alternatieven voor kaas. Gekend voor en erkend om zijn gastronomische producten, stelt Violife vandaag weer een primeur voor, namelijk VIOLBLOCK: een 100% plantaardig alternatief voor roomboter en dat zonder enig ingrediënt van dierlijke aard. Bovendien luchtig en romig, geschikt voor alle bereidingen.

### **VIOLIFE, DE 'GROENE KEUKENPARTNER' VAN ELKE DAG**

Verscheidene wetenschappelijke onderzoeken naar het effect van de pandemie op de consumptiegewoonten van de Belgen komen unaniem tot de volgende vaststelling: de crisis heeft onze wijze van consumeren grondig veranderd.

Plantaardige ingrediënten scoren vandaag overduidelijk en wekken nu pas echt de interesse van heel wat Belgen. Niet voor niets is de wereldbevolking steeds meer geneigd om gezondheid en voeding met elkaar te verzoenen, zowel voor eigen belang als voor die van de planeet.

Effectief, tijdens de lockdown periodes hebben Belgen het plezier van koken en zelfbereide gerechten herontdekt. Deze extra tijd, doorgebracht in de keuken, motiveerde maar liefst 48% van hen om een gezonder leven te gaan leiden. Gelijklopend met deze trend verovert ook veganisme een plekje in het gezin: een derde van de Belgen beweert er klaar voor te zijn een veganistisch dieet te volgen, dit volgens een studie door Takeaway.

Om de Belgische consument bij te staan in deze overgang naar een meer plantaardig dieet, breidt Violife, het pioniersmerk dat zich inzet voor meer verantwoorde consumptie, zijn aanbod uit en lanceert VIOLBLOCK, een 100% plantaardig alternatief voor boter.

“ Het DNA van Violife is vooral gestoeld op onze wens om consumenten 100% hoogwaardige plantaardige alternatieven voor zuivelproducten aan te bieden en om hen aan te moedigen een voedingswijze te kiezen die een minimum aantal ingrediënten van dierlijke oorsprong bevat. Na het succes van ons ruime aanbod aan kaasalternatieven, leek het ons logisch om de Belgische gezinnen te blijven begeleiden in hun zoektocht naar steeds meer plantaardige voeding. VIOLBLOCK elimineert bovendien de verplichting te moeten kiezen tussen ofwel smaakvol ofwel verantwoord eten.

”

Paula Jentjens – Violife Marketing Manager (België)

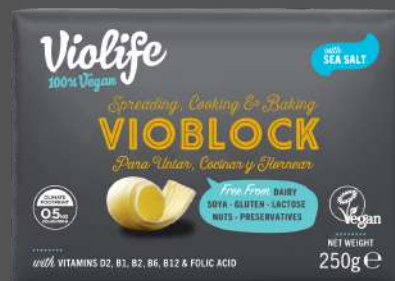
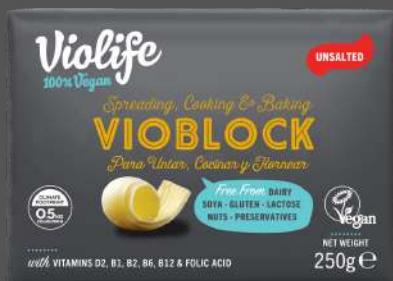


## VIOLIFE, HEEL HET ROMIGE VAN ECHTE BOTER IN EEN 100% PLANTAARDIG PAKJE

VIOLIFE bestaat uit kokos-, koolzaad- en zonnebloemolie en is gegarandeerd vrij van zowel zuivel, lactose, soja, noten, conserveermiddelen als ook palmolie. VIOLIFE is een bron van de vitamines D2, B1, B2, B6, B12 en ook foliumzuur.

Dankzij zijn luchtige en romige textuur kan VIOLIFE worden gebruikt voor het koken op precies dezelfde manier als roomboter dat doet en voegt het smaak en zachtheid toe aan al uw dagelijkse bereidingen. Zij het in hartige gerechten of zoete desserts, het vormt het perfecte alternatief voor de bereiding van culinaire hoogstandjes en is een effectvol bestanddeel voor om het even welk voedingsdieet! Bovendien is zijn compacte blokformaat handig bij het aansnijden van de juiste dosis, vereist voor gerechten en desserts.

Om te voldoen aan de persoonlijke smaak van de consument en ook gastronomisch meer variatie te bieden, is VIOLIFE verkrijgbaar in ongezoeten of halfzoute versie. Een echte verrijking voor de boterafdeling van de Belgische markt dus.



### IS VIOLIFE BETER VOOR ONZE PLANEET?

Wij zijn ervan overtuigd dat het hoog tijd is om onze negatieve impact op onze aarde te veranderen. Het Milieuprogramma van de Verenigde Naties (UNEP) werpt op dat het verminderen van de agrarische uitstoot door vee één van de onmiddellijke prioriteiten moet zijn om de opwarming van de aarde zo snel mogelijk in te dijken. In dat opzicht produceren plantaardige boteralternatieven gemiddeld 70% minder uitstoot dan dierlijke boter.

Ter verduidelijking vermeldt VIOLIFE op zijn verpakking een koolstofindex van 0,5 kg CO<sup>2</sup> per 100 g. Dat wil zeggen een impact die 50% lager is dan de CO<sup>2</sup>-uitstoot van dierlijke boterproductie.

Deze cijfers zijn gebaseerd op een analyse van de volledige creatiecyclus van dierlijke boter in vergelijking met zijn plantaardig alternatief. Deze studie werd voor alle EU-markten uitgevoerd door de onafhankelijke groep Quantis.



## IS VIOBLOCK BETER VOOR ONZE GEZONDHEID?

Vioblock heeft het voordeel, in tegenstelling tot dierlijke boter, geen transvetten te bevatten en ook een veel lager gehalte aan verzadigde vetzuren (48 g/100 g).

Het is een feit, wereldwijd verlangen consumenten een meer uitgebalanceerde voeding. Volgens het 2017-rapport 'Health and Sustainable Diets for European Countries' van de European Public Health Agency (EUPHA) maken bepaalde invloedrijke factoren het mogelijk om de kwaliteit van iemands voeding te verbeteren en de negatieve effecten ervan op het milieu te verminderen. De succesformule is "meer plantaardig voedsel door meer groenten, peulvruchten, fruit en volle granen." Volgens het rapport is het ook een noodzaak de consumptie van voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong te verminderen, vooral als ze niet van duurzame bronnen komen. Op basis van dit rapport zouden de voedingsrichtlijnen een zo plantaardig mogelijke voeding moeten promoten, maar ook zo min mogelijk voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong aanprijzen.

VIOBLOCK is voor dit project dan ook de perfecte bondgenoot: 100% plantaardig, lactosevrij én vegan... Maar zelfs voor niet-veganisten valt VIOBLOCK echt wel te smaken.

**VIOBLOCK is vanaf oktober verkrijgbaar in de supermarkten tegen een adviesprijs van € 2,49 voor 250 g.**

Website en verkooppunten :  
Vegan Alternatieven Voor Kaas | Violife Foods /

Violife Vioblock bevat bovendien de vitamines D, B1, B2, B6, B12 en foliumzuur.

Volgens de Europese verordening 432/2012 stimuleren deze onze belangrijkste lichaamsfuncties:

- Vitamine D draagt bij tot de instandhouding van normaal gevormde botten en tanden.
- Vitamine B1 stimuleert de stofwisseling die dan onze energie produceert.
- Vitamine B2 bevordert een normaal energiemetabolisme.
- Vitamines B6 en B12 dragen eveneens bij tot een goed werkend energiemetabolisme, de optimale werking van het zenuwstelsel en de efficiënte vorming van rode bloedcellen.
- Foliumzuur speelt een rol bij het proces van celdeling, aminozuursynthese en hersenactiviteit, evenals bij het tengeren van vermoeidheid.



Instagram: @violife\_foods [https://www.instagram.com/violife\\_foods/](https://www.instagram.com/violife_foods/)  
Facebook: ViolifeFoods <https://www.facebook.com/ViolifeFoods/>

### Over Violife:

Welkom in de wondere wereld van Violife! Wij zijn een zeer toegewijde gemeenschap voor veganisten en we zijn gevestigd in de prachtige omgeving van Thessaloniki in Griekenland. Sinds 1990 wijden we ons aan het produceren van geweldig smakende, 100% veganistische, zuivelvrije, niet-GMO-voedingsmiddelen in onze fabriek in Drama. We zijn er trots op het favoriete merk te zijn van zoveel veganisten, vegetariërs en flexitariërs in meer dan 50 landen over de hele wereld. Wij produceren voor jou een veganistisch alternatief voor kaas en nog veel meer. Al onze 100% veganistische producten zijn lactosevrij, GMO-vrij, glutenvrij, notenvrij, conserveermiddelvrij en cholesterolvrij. Wij garanderen u voedsel zonder allergenen! Violife is 100% veganistisch - waar iedereen kan van genieten!

### Over Upfield:

Upfield streeft vandaag naar een 'betere plantaardige toekomst' en produceert plantaardige voedingsproducten die heerlijk smaken én beter zijn voor de planeet. Als wereldwijde speler in plantaardige voeding is Upfield marktleider in plantaardige kazen en margarines, met meer dan 100 merken waaronder iconische namen als Solo, Flora, Rama, Blue Band, Proactiv, Fruit d'Or, 'I Can't Believe It's Not Butter', Country Crock en Violife.

Upfield, met hoofdkantoor in Amsterdam, heeft meer dan 4.200 medewerkers in dienst. De groep verdeelt zijn producten in ruim 95 landen en telt 15 productievestigingen wereldwijd. Sinds 1871 is Upfield leider in de margarinecategorie, wat zich vertaalt in ongeëvenaarde ervaring, vakmanschap én inspiratie om zijn missie van een 'betere plantaardige toekomst' te vervullen

Voor meer info – [www.upfield.com](http://www.upfield.com)

### Perscontact - RCA :

Hilde Meus | 0473 69 51 07 | [hilde@rca.be](mailto:hilde@rca.be) | [www.rcapress.be](http://www.rcapress.be)