

Aoste se lance dans le végétarien avec 5 nouvelles garnitures 100 % végétariennes

Avec 'Le Végétarien', Aoste est la première marque de charcuterie en Belgique qui offre le choix aux consommateurs entre une garniture à base de viande ou végétarienne pour leurs tartines

- **Aoste, première marque de charcuterie en Belgique, propose une gamme végétarienne.**
- **1 Belge sur 6 recherche une alternative avec une garniture végétarienne pour les tartines¹.**

Lovendegem, le 2 octobre 2017 – Selon une étude² récente menée à la demande d'Aoste, près de 16 % des Belges cherchent une garniture végétarienne pour le pain, afin de pouvoir changer des garnitures classiques comme la charcuterie et le fromage. Pour répondre à cette demande, Aoste étend aujourd'hui sa gamme avec pas moins de 5 recettes végétariennes savoureuses : « Le Végétarien ».

Le Belge veut de la variété avec une garniture végétarienne savoureuse contenant des nutriments essentiels



Il ressort de l'enquête réalisée cette année que pas moins d'1 Belge sur 6 est à la recherche d'une alternative végétarienne pour garnir son pain. Aoste, le spécialiste de la charcuterie fine savoureuse et de qualité, a depuis longtemps compris que pour avoir une délicieuse tartine il fallait avoir une bonne garniture. Selon l'étude³ complémentaire, en matière d'alternatives végétariennes, le principal obstacle est le goût (41 %).

« Le Végétarien » : 5 spécialités végétariennes pleines de goût, une source de protéines sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels

Aoste répond aujourd'hui à la demande croissante des consommateurs et élargit son assortiment avec 5 variantes végétariennes savoureuses pour garnir les tartines : Nature, Fines herbes, Curry, Julienne de légumes et Méditerranée. Ces nouvelles recettes, à base de blancs d'œufs, sont une source de protéines et ont une teneur limitée en graisses saturées (en moyenne 1,5 %) apportées par l'huile de tournesol. Les produits de la gamme « Le Végétarien » ont un goût intense et authentique, qui a fait la réputation d'Aoste. Ils ne contiennent pas d'exhausteurs de goût ni de colorants artificiels mais bien des colorants naturels à base de radis, de pomme et de myrtille. La saveur typique d'Aoste qui fait sa renommée est garantie par la combinaison de fines herbes potagères et de bords au curry piquant ou aux herbes méditerranéennes. Les produits « Le Végétarien » sont également sans gluten, sans soja et sans lactose, et ont une faible teneur en sucre (0,7 %). Enfin, les nouvelles recettes portent également le Label V européen, qui garantit qu'elles sont 100 % végétariennes.

¹ Source : étude de 2016 menée par le bureau indépendant d'études de marché Ipsos Meat Observatory auprès de 500 consommateurs.

² Source : étude de 2016 menée par le bureau indépendant d'études de marché Ipsos Meat Observatory auprès de 500 consommateurs.

³ Source : étude consommateurs iVOX 2016



« La nouvelle gamme 'Le Végétarien' d'Aoste s'adresse à tous ceux qui, de temps à autre, veulent opter pour une alternative végétarienne sur leurs tartines, pour changer de la charcuterie à base de viande et du fromage. Nous voulons donner à ces Belges la possibilité de varier de garniture sur le pain. « Le Végétarien » a la saveur caractéristique de la marque Aoste, mais également un goût original grâce aux 5 variantes actuellement disponibles. La texture tendre et la forme caractéristique des produits « Le Végétarien » garantiront des tartines savoureuses et faciles à préparer », explique Thomas De Boes, Brand Manager d'Aoste.

« Nous n'avons pas l'intention d'en rester là. Nous voulons, d'ici 2018, étendre notre assortiment de garnitures Aoste avec d'autres alternatives végétariennes à tartiner. Nous proposerons sans doute également des alternatives véganes. Notre ambition chez Aoste est de devenir d'ici 2025 l'acteur principal des alternatives végétariennes en Belgique », ajoute Thomas De Boes.

Les différentes recettes « Le Végétarien » sont vendues au prix de 2,25 € pour 100 g (8 tranches par paquet) dans la plupart des moyennes et grandes surfaces.

A propos d'Aoste

Aoste, la référence en matière de goût sur le marché belge de la charcuterie et marque d'Imperial Meat Products, produit depuis 1976 de la charcuterie fine de qualité, avec passion et savoir-faire. Chez Aoste, nous travaillons en permanence au développement de nouveaux produits et modes de préparation pour une charcuterie savoureuse et de qualité. Le goût intense et authentique des produits Aoste, qui a fait la réputation de la marque (« Aoste, tout simplement irrésistible »), est garanti par l'utilisation des meilleurs ingrédients, la connaissance des produits et une préparation réalisée avec soin et passion. A l'écoute constante des besoins et demandes des consommateurs, Aoste innove régulièrement pour proposer de nouveaux produits qui leurs correspondent (Clean Label, Le Végétarien, etc.). Découvrez notre gamme complète sur notre site www.aoste.be. Page Facebook : facebook.com/aoste.belgium.

Compte Instagram : <https://www.instagram.com/aoste.be/>

Contacts presse

TBWA PRIDE - Sophie Boving – sophie.boving@pr-ide.be - 02 679 75 54 - 0494 58 60 58

TBWA PRIDE - Mieke Vandevyvere - mieke.vandevyvere@pr-ide.be - 02 679 75 41 - 0471 34 04 71