



Gezonde én lekkere kip op de boterham: 'Aoste Plus' innoveert de charcuteriemarkt met tot 30% minder vet én heerlijke smaak

Dinsdag 3 mei, Lievegem – Een gezond alternatief met een laag vetgehalte vinden voor charcuterie dat bovendien ook de beste smaak heeft, is geen gemakkelijke klus. Daarom brengt Aoste nu een nieuw gezondere gamma charcuterieproducten op de markt met het unieke, uitgebreide Aoste Plus assortiment. De producten van Aoste Plus bevatten tot 30% minder vet, en hebben toch nog steeds 100% dezelfde, overheerlijke Aoste smaak. Goed nieuws voor de Belg die zweert bij een gezond stukje vlees dat toch haar smaak blijft behouden!

Belgen en hun charcuterie

Het is geen geheim dat een vrij hoog vetgehalte vaak een drempel vormt voor veel consumenten in hun dagdagelijkse voedingspatroon. Desondanks blijft charcuterie onmiskenbaar in de dagelijkse (boterham)lunch van Belgen. Zo vindt 81%¹ van de Belgen dat vlees deel uitmaakt van onze Belgische eetcultuur. Toch is 65%² van de Belgische charcuterie consumenten bewust bezig met gezondere voeding. Bij aankoop blijft smaak de doorslaggevende factor, met stip gevolgd door een bewust gezond eetpatroon.

Een evenwichtig alternatief dat beide elementen; smaak én minder vet – *Minder is méér* - combineert, is waar Aoste Plus voor staat. *“Bepaalde zaken zoals een goede gezondheid en pure producten krijgen momenteel meer aandacht in het voedingspatroon van de Belg. Aoste neemt de evoluerende eetpatronen van zijn consumenten steeds ter harte en daarom passen we ons aan. Wij trachten telkens onze producten te optimaliseren in functie van de behoeften van onze consumenten . Het Aoste Plus gamma is daarvan het perfecte voorbeeld”*, verduidelijkt **Kim Baert, Marketing Manager bij Aoste**. *“Mensen zoeken méér gezonde alternatieven met een lager vetgehalte waardoor ze met nog méér smaak kunnen genieten van hun dagelijks sneetje boterhambeleg of een gezonde lunch. Hierdoor beleven ze nog méér plezier aan hun voeding.”*

Nieuw gezonder assortiment

Aoste zocht naar een oplossing in de vorm van een gezond alternatief dat zijn smaak niet verliest, maar wel zijn vetgehalte. Allemaal onder het motto: “Minder is méér”! De producten binnen het Aoste Plus gamma bevatten namelijk minder vet en geen toegevoegd nitriet. “Al onze Aoste Plus producten bezitten ook de best mogelijke Nutri-Score van de markt. *Natuurlijk blijven we ook steeds ons best doen om deze nog verder te verbeteren, volledig in lijn met onze ‘Altijd bereid om beter te doen’ visie*”, benadrukt **Baert**.

Binnen het gamma van de gesneden charcuterie bevatten de Aoste Plus kipfilet (€ 2,99) en de Aoste Plus kookham (€ 2,99) geen toegevoegd nitriet en Nutri-Score B. De Aoste Plus Salami (€2,99), normaal één van de meest calorierijke producten binnen charcuterie, bevat nu slechts 30% vet. En voor zij die hun slaatjes graag aanvullen met een stukje kip zijn er nu de Aoste Plus kippenstukjes gegrild (€3,79) en Aoste Plus kippenstukjes curry (€3,79) met Nutri-Score B!

¹ <https://www.vlaanderen.be/vlam/sites/default/files/publications/2020-05/Thuisverbruik%20vlees%20Belgi%C3%AB%202019.pdf>

² Resultaten op basis van onderzoek van Aoste GFK, Dec 2020



Voor de allerkleinsten onder ons biedt Aoste Plus nu de Mickey Mouse kippenworstjes (€ 2,99) aan waarbij vet en onnodige additieven werden vervangen door groenten. U leest het goed. Verborgen groenten én smaakvol, met andere woorden de perfecte snack voor uw kinderen! Geen zorgen, ook voor volwassenen is er de Aoste Plus kippenworst (€ 1,99) maar dan in sneetjes, met minder vet dankzij de toevoeging van courgettes. Een groente die van nature zacht van smaak én kleur is, waardoor deze kippenworst producten even lekker smaken als een klassieke variant. Deze hybride techniek hanteerde Aoste vorig jaar ook al bij de lancering van Aoste Plus voor haar droge worsten gamma. Aoste Plus werkte toen al met een uniek recept, waarbij een deel van het vet vervangen werd door groenten zoals boterbonen en peterseliewortel, omwille van de onopvallende kleur en smaak van de groenten. Dankzij deze slimme keuze scoorde Aoste Plus qua smaak minstens even goed als de geliefde klassiekers, zo bleek alvast uit verschillende smaaktests³.

Kortrom; met het nieuwe gamma richt Aoste zich op iedereen die bewuste keuzes wil maken, zonder in te boeten op smaak. Gezonder én even lekker!

De producten van Aoste Plus zijn nu overal verkrijgbaar. Smakelijk!

Indien u vragen hebt, een interview wenst of meer beeldmateriaal wil ontvangen, gelieve contact op te nemen met TBWA Reputation:

Quentin Glodé

Quentin.glode@tbwa.be

+32 493 04 57 30

Nell Dumortier

Nell.dumortier@tbwa.be

+32 493 71 45 79

Over Aoste

Aoste, dé smaakreferentie op de Belgische charcuteriemarkt en merk van Imperial Meat Products, maakt sinds 1976 met vakmanschap en passie kwaliteitsvolle fijne charcuterie. Bij Aoste wordt er steeds gewerkt aan nieuwe producten en bereidingen die zorgen voor kwaliteitsvolle charcuterie met gegarandeerd de beste smaak. De eerlijke, intense smaak van de Aoste producten, waarvoor Aoste gekend staat ('Aoste, gewoonweg onweerstaanbaar'), wordt gewaarborgd door de beste lokale ingrediënten, vakkennis en een zorgzame en liefdevolle bereiding.

Bovendien speelt Aoste steeds in op de veranderende behoeften van de consument en verandert Aoste mee met hen. Samen met de consument streven we naar een wereld met minder, maar beter vlees, verpakt in een duurzaam jasje. Naast charcuterie heeft Aoste ondertussen ook vegetarische producten in zijn gamma. Nog altijd met onze pure Aoste-smaak. Aoste, Altijd bereid om beter te doen.

Ontdek het volledige gamma op de website www.aoste.be.

Facebookpagina: facebook.com/aoste.belgium

³ VG Sensory tests