**Persbericht**

**LAY’S DEEP RIDGED**

**WANNA GO TWICE AS DEEP?**

*Lay’s lanceert nieuwe chipsvariant met gepatenteerde ribbels van 8mm voor een extra intense smaak- en kraakervaring*

**Zaventem – 23 april 2013 – België kraakt vanaf nu dubbel zo hard dankzij Lay’s Deep Ridged. Deze nieuwe telg in de Lay’s chipsfamilie zorgt voor een nieuwe unieke smaakervaring dank- zij de ribbels van maar liefst 8mm diep. Onze smaakpapillen worden intens wakker geschud met de varianten American BBQ en Sweet Chilli en beleven extra prikkels dankzij de diepe en nooit geziene textuur. Lay’s heeft als enige chipsfabrikant wereldwijd deze unieke diepe ribbeltextuur gepatenteerd. Zeg dus niet zomaar geribbelde chips maar go twice as deep vanaf nu met de Lay’s Deep Ridged chips. Zin in deze nieuwe kraak- en smaaksensatie van Lay’s? Ontdek alles over Deep Ridged via lays.be en facebook.com/LaysBelgium.**

**Go twice as deep met Deep Ridged American BBQ en Deep Ridged Sweet Chilli**

Waar Lay’s haar chipsassortiment de afgelopen jaren vooral op het vlak van smaak innoveerde, krijgen de Belgen dit jaar een smaakprimeur dankzij een nooit-geziene textuurinnovatie. Lay’s lanceert namelijk een zeer unieke telg in de krokante chipsfamilie: Lay’s Deep Ridged. De 8 mm diepe ribbels zorgen niet alleen voor extra kraak maar vooral voor een explosie van smaak. Een kraakervaring waar Lay’s alvast wereldwijd een patent op heeft genomen! Vorig jaar in de UK gelanceerd, vanaf nu dus te “kraken” in twee smaken in België: Lay’s Deep Ridged American BBQ en Lay’s Deep Ridged Sweet Chilli.

*American BBQ****:*** het BBQ seizoen komt eraan en dan zal deze Deep Ridged variant een populaire gangmaker worden dankzij de zacht gerookte en Amerikaans geïnspireerde kruiden seasoning.

*Sweet Chilli****:*** de 8mm diepe ribbels gaan onze smaakpapillen extra doen tintelen dankzij de combina- tie met de spicy en oriëntaalse ge- inspireerde Sweet Chilli seasoning.

**Waarom Belgen graag “kraken”...**

Waarom heeft de Lay’s Deep Ridged chips groeven van 8mm diep? Uit onderzoek1 van Lay’s bleek al dat chips eten een zintuiglijke belevenis is voor de overgrote meerderheid van onze landgenoten: 89% geeft aan dat tij- dens het eten de smaak van de chips hun voorkeur bepaalt naast de geur voor 25%. Maar “kraak” is vooral de max volgens 37% van onze landgenoten en zorgt voor een extra “intense” chipservaring. En dit klopt ook volgens de Lay’s R&D specialisten en de wetenschap2.

Onze smaakbeleving krijgen we namelijk niet alleen door de combinatie van onze 5 smaken maar ook o.a. door de structuur en textuur van voedsel. Harde, zachte, smeuïge, korrelige voeding, noem maar op, creëert dus telkens een andere smaakervaring. Te noteren:

* Er zitten op onze tong 5000 tot 8000 smaakpapillen waarin zich smaakknoppen bevinden die op hun beurt ettelijke smaakreceptoren bevatten, alles samen goed voor honderdduizenden smaakreceptoren
* Onze smaakgewaarwording is eigenlijk een puur chemisch proces
* We kunnen smaken overal op de tong proeven maar zuur vooral op de zijkant en zoet op de punt van onze tong
* De temperatuur van spijs of drank geeft een andere smaakgewaarwording. Warmte of koude in bepaalde gevallen ontwikkelt of vernietigt dus aroma’s
* Ook de structuur en textuur van voedsel geven een totaal andere smaakbeleving: zo smaken aardbeien anders in hun geheel, geplet of gemixt.

***Lay’s Deep Ridged is vanaf nu te verkrijgen in de Belgische verkoopspunten van Lay’s in twee pittige varianten Sweet Chilli en American BBQ voor de aanbevolen verkoopprijs van 1,45 euro voor een verpakking van 147 gr.***

* + einde –

1  Online kwantitatieve enquête via een representatieve socio- demografische steekproef bij 800 Belgen door MWM2 in opdracht van Lay’s België in 2011

2  Bron: “Hoe textuur van voeding de smaak kan bepalen”.

**Noot voor de redactie (niet bestemd voor publicatie):**

Alle dossiers, beeldmateriaal en video’s zijn beschikbaar via bebble.be

**Heeft u specifieke vragen, neem contact op met, Bebble PR:**

Ilse Lambrechts, Tel: 0476/98 11 55, Email: ilse@bebble.be, @bebbleboutit

Goedele Soetemans, Tel: 0494/16 53 78, Email: goedele@bebble.be, @goedles

**Over PepsiCo**

Met bekende sterke merken als 7UP, Alvalle, Doritos, Duyvis, Lay’s, Looza, Pepsi, Mountain Dew, Quaker, Snack a Jacks, Smiths en Tropicana staat PepsiCo in België in de Top 8 van voedingsmiddelenbedrijven. In België en Luxemburg zijn er voor PepsiCo bijna 900 mensen werkzaam in drie vestigingen waarvan er twee fabrieken zijn. PepsiCo BeLux is een onderdeel van PepsiCo (PEP, NYSE), een van de grootste voedingsmiddelen- en drankenbedrijventer wereld met een netto-omzet van ruim 65 miljard dollar. PepsiCo omvat een groot aantal merken, waarvan er 22 een jaarlijkse omzet hebben van meer dan 1 miljard dollar. De divisies Quaker, Tropicana, Gatorade, Frito-Lay en Pepsi Cola bieden honderden smakelijke producten die wereldwijd populair zijn. De werknemers van PepsiCo zijn verbonden door een gezamenlijke visie op duurzame groei, Perfor- mance with Purpose. Vanuit deze visie investeren we in een gezonde toekomst voor mens en planeet wat ook leidt tot een succesvollere toekomst voor PepsiCo. PepsiCo biedt een breed scala voedings- middelen en dranken - aangepast aan de lokale smaakcultuur - en zoekt continu naar innovatieve mani- eren om zijn milieu-impact zo veel mogelijk te beperken, onder meer door energie- en waterbesparing en minimaal gebruik van verpakkingen. Ook bieden we onze medewerkers een prettige werkomgeving aan en respecteren en ondersteunen we de lokale gemeenschappen waarin we actief zijn, ook in de vorm van investeringen. Bezoek voor meer informatie www.pepsico.com en www.pepsico.be.