

Vandemoortele vinaigrettes lanceert vintagecollectie 'jars' voor lunch

-- In samenwerking met Arteveldehogeschool Gent --

Gent, xx maart 2016 – Om het keukengeluk van de Belg dat extra duwtje in de rug te geven, brengt Vandemoortele steeds nieuwe producten, recepten en keukentips op de markt. Zo innoveert Vandemoortele op productniveau met een nieuwe vinaigrette voor dé klassieker der klassiekers: de Caesar Salad! Afgelopen jaar speelde Vandemoortele -met gratis jars en heerlijke recepttips in op een onomkeerbare trend die kwam overwaaien uit Amerika: de Salad in a Jar. Een makkelijk, gezond en smaakvol alternatief voor de klassieke, doordeweekse lunchbox. De jars gevuld met kleurrijke laagjes zien er ook zo mooi uit! In geen tijd doken op Instagram en Pinterest een heleboel foto's op van prachtige, zelfgemaakte salades in Jars. In 2016 gaat Vandemoortele nog een stapje verder.



Voor de nieuwe jar ging Vandemoortele een samenwerking aan met jong Belgisch designtalent. De Gentse Arteveldehogeschool kreeg *carte blanche* en ontwierp een exclusieve vintage-collectie lunchbokalen voor fans van de Salad in a Jar. Het resultaat is drie jars met op de deksels in retro-stijl de oneliners: It's lunch o'clock; Time flies when you're having lunch; en My lunch is made with love.

J. Braeckman, docent Graphic Design van de Arteveldehogeschool: *"Onze studenten houden van een creatieve uitdaging. Voor hen was dit een zeer leuke ervaring omdat het een heel concrete opdracht is die hen niet alleen toelaat samen te werken met een bestaand bedrijf, maar vooral omdat het product ook écht op de markt wordt gebracht. We hebben in totaal twee weken gewerkt aan de ontwikkeling ervan. De studenten kunnen dan ook niet wachten om hun designs nu ook in de winkels te zien liggen."*



De retro-bokalen zijn vanaf vandaag gratis verkrijgbaar bij aankoop van 2 Vandemoortele Vinaigrettes (450ml) en dit in de deelnemende winkels Delhaize, Carrefour, Makro, Match, Okay, Alvo en Spar.*

** Actievoorwaarden in de deelnemende winkels en zolang de voorraad strekt.*

#Lunchgeluk in laagjes

Geluk zit hem in eenvoud en dat is bij de opbouw van een *Salad in a Jar* niet anders. De combinatie van de juiste vinaigrette bij de juiste ingrediënten zorgt voor een geslaagde lunch. De start van elke jar: één van de elf heerlijke Vandemoortele vinaigrettes. Daarop komen de zwaardere ingrediënten, gevolgd door al wat licht is en knapperig hoort te blijven. De salade ligt daarom altijd bovenaan en blijft hierdoor heerlijk krokant. Deze compacte bokaal neem je zo mee naar een gezellige picknick of barbecue. Een afgesloten *Salad in a Jar* laat zich makkelijk drie dagen bewaren in de koelkast en garandeert het behoud van de smaak en versheid van de inhoud. Tot slot rest ons enkel nog de *jar* goed te schudden om alles vervolgens op een bord om te draaien. Een superieure maaltijdsalade ligt binnen de minuut op je bord.

Puur #lunchgeluk!

Nieuwkomer: “Caesar Salad in a Jar”

De Caesar Salad, dé klassieker der klassiekers. Het geheim van een succesvolle *Caesar Salad* zit hem ongetwijfeld in de bijhorende vinaigrette. Het is de combinatie van de heerlijk knapperige salade maar vooral de vinaigrette die de salade als geheel doet slagen. Met de lancering van onze nieuwe vinaigrette Caesar zorgt Vandemoortele graag voor een heropleving van het traditionele recept.



Caesar Salad laagjeslunch

7. Parmezaanschilfers
6. Croutons
5. Romeinse sla
4. Ansjovis
3. Ei
2. Gegrilde kip
1. Vinaigrette Vandemoortele® César

Extra tip:

De Vandemoortele vinaigrette Caesar is een veelzijdige vinaigrette met een zilte smaak die oneindig combineerbaar is met tal van smaken. Het geeft een extra dimensie aan onder meer gebakken asperges, rundercarpaccio of pancetta.

Smaaksuggesties

Onder het motto “een beetje inspiratie kan geen kwaad” zijn er op www.vandemoortele.be tal van recepten terug te vinden. Voor nog meer keukenplezier vind je er ook verschillende vinaigrette tips. Ook op www.pinterest.com/vandemoortele en www.instagram.com/vandemoortele vind je smakelijke extra's voor nog meer culinair varieerplezier.

Varieerplezier met Vandemoortele vinaigrettes

De sleutel tot succes voor een goede *Salad in a Jar* is de bijhorende vinaigrette. Daarom voorziet Vandemoortele verschillende vinaigrettes die perfect zijn afgestemd op de ingrediënten. Een waaier aan smaken en dus voor elk wat wils.

* **Thousand Islands:** Met Thousand Islands waait er meteen een zuiderse wind door de keuken. Deze vinaigrette met een licht gekruide, zoetzure smaak past perfect bij een breed gamma aan salades.

* **Light Fijne Kruiden:** De kruidentuin op je bord. Een heerlijke vinaigrette die zorgt voor een gegarandeerd succes. Past bij salades met gegrilde vis, tomaat basilicum en ham.

* **Mosterd op grootmoeders wijze:** De recepten van grootmoeder blijven een topper. Deze vinaigrette past bij alle slaatjes, maar leent zich ook goed bij pasta en couscous. Tip : ook heerlijk bij een fris slaatje met mosselen.

* **Honing Mosterd:** Een vinaigrette die zoet en pittig combineert. Staat garant voor een perfect huwelijk tussen salade en vlees zoals spek of filet d'Anvers.

* **Yogorette Fijne Kruiden:** Een vinaigrette voor de liefhebbers van zachte, kruidige toetsen. Heerlijk bij geitenkaas, gegrild vlees, rauwe groenten, maatjes en andere vis.

* **Framboos:** Voor een zoete toets in salades. Deze vinaigrette zorgt voor een fruitige, lichte, onweerstaanbare lunch. Past perfect bij salade geitenkaas, gerookte eend en eendenborst en bij kip en vlees in het algemeen.

* **Appel – Walnoot:** Deze vinaigrette is niet alleen fluweelzacht, maar is ook een echte smaakmaker bij salades en koude gerechten. Past perfect bij kip, kaas, fruit, Waldorfsalade, gemengde sla en koude pasta.

* **Light Mosterd:** Met haar aangename spicy mosterdzaadjes is de vinaigrette Light Mosterd een match made in heaven voor zij die houden van een lekkere salade met een pittig karakter.

* **Bieslook:** Een onmiddellijke smaakmaker. Deze allround vinaigrette brengt smaak aan alle klassiekers. Ideaal bij salades met tomaten, komkommer of met vis. Ook lekker bij koude visgerechten zoals carpaccio of tartaar van zalm, heilbot, makreel, ...



PERSBERICHT

* **Tuinkruiden zonder suiker:** Een vinaigrette voor zij die kiezen voor licht en evenwichtig en dol zijn op de smaak van groene kruiden. Bevat geen suiker en smaakt heerlijk bij salades in combinatie met vis.

Einde persbericht

Voor meer informatie

Liesbeth Pyck
PR Manager
0499 34 01 95
liesbeth.pyck@famousrelations.be

Over Vandemoortele

Vandemoortele is een leidinggevende Europese voedingsgroep die kwalitatief hoogstaande voedingsproducten produceert en verkoopt. Vandemoortele concentreert zich op Bakery Products (diepvriesbakkerijproducten) en Lipids (margarines & vetten).

In Bakery Products is Vandemoortele een Europese marktspeeler met een waaier aan broodproducten, viennoiserie, zoetigheden, patisserie en hartige producten voor professionele gebruikers in de bakkerij- en foodservice kanalen alsook voor retailers, die de kwaliteit en het gebruiksgemak van de Vandemoortele producten appreciëren.

Ook in Lipids is Vandemoortele een Europese topspeler die aan professionele gebruikers een breed gamma aan producten aanbiedt die verwerkbaarheid, smaak en aroma combineren, en aan retailers een uitgebreid assortiment private label margarines en frituurvetten verkoopt. Daarnaast heeft Vandemoortele een aantal sterke consumentenmerken in de Benelux zoals Vandemoortele®, Vitelma®, Diamant® en Gouda's Glorie®. In 2014 haalde Vandemoortele een omzet van ca. 1,3 miljard euro. Vandemoortele is aanwezig in 12 Europese landen met 5,000 werknemers. Het hoofdkantoor is gevestigd in Gent.