PERSBERICHT

**Aoste lanceert Chicken POPS, heerlijk gezond en vol van smaak**

**Aoste, de referentie in charcuterieproducten, komt met een nieuwe innovatie in haar snackgamma. Ovengebakken kippenballetjes waar je zowel koud als warm van kan genieten. Met hun natuurlijk laag vetgehalte zijn ze onmisbaar tijdens barbecues, televisieavonden en feestjes.**

De zomer is in aantocht en korte rokken en zwembroeken worden terug bovengehaald. Ook de loopschoenen en dieetboeken worden van onder het stof gehaald. Voor wie op zoek is naar een gezonde snack waar je zonder schuldgevoel van kan genieten komen de Chicken POPS van Aoste als geroepen. In een mum van tijd heb je een smakelijk tussendoortje achter de kiezen.

**Op elk ogenblik van de dag**

Of je nu je favoriete tv-programma aan het zien bent, gasten iets te knabbelen wil voorzetten of *on the road* trek hebt in een gezonde snack, de kippenballetjes van Aoste staan op elke ogenblik van de dag voor je klaar.

Je kan ze zo uit het zakje eten of, voor zij die liever een warme hap hebben, vlug opwarmen. Scheur het zakje open en plaats het in de microgolfoven. Een half minuutje op 650 W en genieten maar.

**Een gezonde snack**

De balletjes zijn gemaakt van 100% kipfilet en worden gebakken in de oven. Daardoor krijgen ze hun goudgeel kleurtje. Frietvet of olie komen niet aan de pas. Het gevolg? Een natuurlijk laag vetgehalte van minder dan 3%.

De Chicken POPS zijn door hun natuursmaak dan ook prima te combineren met verschillende gerechten.

Verkrijgbaar vanaf begin juni in Carrefour.

Prijs: 1,49 euro voor 70 g, koel te bewaren.

**Over Aoste:**

Bij Aoste weten we wat nodig is om tot een goed product te komen. We doen immers niets anders: charcuterie is onze passie en ons vak. En dat al sinds jaar en dag.

De beste grondstoffen worden met respect behandeld en oude tradities in ere gehouden. Cruciaal hierbij is de zorg die onze charcutiers aan de bereidingen besteden.

Zij stoppen al hun kennis en ervaring in het bereidingsproces. Daarom noemen we ze “meester charcutier”. Hun beroepstrots leidt steeds tot een unieke finishing touch die het verschil maakt.

Met geduld, liefde en toewijding bewaken onze meester charcutiers de kenmerkende smaak van alle Aoste producten.

Voor meer info, gelieve te contacteren:

Steven Verbeiren – [steven.verbeiren@pr-ide.be](mailto:steven.verbeiren@pr-ide.be) - 0484 401 585

Héloise Richard – [Heloise.richard@pr-ide.be](mailto:Heloise.richard@pr-ide.be) - 0474 67 77 56