PERSBERICHT

Aoste Tartiné: heerlijke charcuterie, om te smeren!

**Lovendegem, 16 oktober - Aoste introduceert een grootse innovatie: hesp of kip om te smeren. Consumenten zijn steeds meer op zoek naar producten die makkelijk zijn in gebruik. Aoste speelt in op deze trend en lanceert Aoste Tartiné: heerlijke hesp of kip, om te smeren.**

De hesp, salami, kip en paté van Aoste wordt door ontelbaar veel gezinnen dagelijks tussen de boterham gelegd. Niet alleen omdat onze charcuterie lekker en smaakvol is, ook omdat we steeds topkwaliteit garanderen.

Als referentie in smaakvolle en kwaliteitsvolle charcuterie, willen we dan ook blijven innoveren. Daarom stellen we graag dé innovatie van het jaar voor: **Aoste Tartiné**, heerlijke hesp en kip, om te smeren!

****

De trend is duidelijk: consumenten zijn op zoek naar meer gebruiksgemak. Speculoospasta, kaascrème, … stuk voor stuk innoverende smaakmakers die het origineel niet overbodig maakten. Integendeel, ze brachten juist een extra toegevoegde waarde aan het assortiment. En dat is exact wat ook Aoste Tartiné doet. Deze charcuterie die je kan smeren, is een verrassende en bijzonder makkelijke manier om te proeven van verrukkelijke hesp of kip!

Aoste Tartiné wordt immers gemaakt met de vertrouwde Aoste kookham of kipfilet. Het wordt traag gegaard gedurende meer dan drie uur en heeft daardoor die authentieke en vertrouwde smaak. Door verse room te gebruiken bevat Aoste Tartiné 30% minder vet dan vleessalades op basis van mayonaise[[1]](#footnote-1).

Daarnaast is de Belg altijd al een grote liefhebber geweest van charcuterie. Uit cijfers blijkt zelfs dat we ongeveer 1 keer per week[[2]](#footnote-2) charcuterie kopen. Met Aoste Tartiné brengen we een innoverend product op de markt die je op een originele manier laat genieten van een dagelijkse boterham.



Aoste Tartiné bestaat in 2 varianten: hesp of kip en is in alle winkelketens beschikbaar.

Prijs: € 2,85 voor 200g, koel te bewaren. Tijdens de lanceringsweken kost een potje € 1.

Er zitten tot 10 porties in een potje.

-- einde bericht --

***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 – Pride – steven.verbeiren@pr-ide.be - 0484 401 585

Héloise Richard – Pride – Heloise.richard@pr-ide.be - 0474 677 756

1. Nubel Voedingsmiddelentabel 5e editie [↑](#footnote-ref-1)
2. GFK MAT Q2 2014 [↑](#footnote-ref-2)