



## Kwaliteit, topprioriteit voor Aoste

### Kwaliteit in elke fase van het productieproces

Aoste, het belangrijkste merk van Imperial Meat Products behaalt:

- sinds 15 jaar op rij de trendsetter op gebied van voedselveiligheid, met een uitmuntende score, gemeten door onafhankelijke experts en onaangekondigde controles.

engageert zich voor de beste kwaliteitsgaranties door:

- het jaarlijks uitvoeren van meer dan 250 kwaliteitsanalyses per product;
- het uitvoeren van strenge en onaangekondigde audits bij leveranciers van goederen en diensten;
- het uitvoeren van een uiterst strenge selectie van enkel de beste grondstoffen;
- het dagelijks zorgvuldig opvolgen van het productieproces tot het eindproduct;
- de analyse van grondstoffen tot eindproducten in eigen laboratorium, uitgerust met de modernste technieken;
- het dagelijks aandachtig proeven en analyseren van de producten.

garandeert:

- traceerbaarheid van het vlees van 'boer tot bord' binnen de 4 uur.

### 100% Gevogelte producten op basis van verse filets

- Het gevogelte gamma wordt gemaakt met 100 % verse filets, de beste stukken van de kip of de kalkoen. Er wordt enkel gewerkt met lokaal aangekochte en verse filets waardoor het vlees een versere & lekkerdere smaak krijgt.
- De verse filets worden gekruid in typische kippenkruiden.
- Een langzaam kookproces garandeert een zachte, volle smaak. Nadien worden de filets gebakken in een braadoven, net zoals kip aan't spit. Dit zorgt voor een lekker écht bakrandje, zonder smaakstoffen te gebruiken.

### 100% Belgische origine gekookte ham

- De kookham wordt gemaakt met enkel de beste delen van het varken, uitsluitend afkomstig van lokale boeren in België.
- Traditionele en authentieke manier van koken zoals een beenhouwer waarbij de kookham op dezelfde ambachtelijke manier wordt gemaakt als 40 jaar geleden.

### 100% Belgisch vakmanschap

- Alle charcuterie van Aoste (met uitzondering van de in Frankrijk gedroogde rauwe ham) wordt in België gemaakt en speciaal ontwikkeld volgens het smaakpatroon van de Belg.

### Wist je datjes Aoste

- 70% van de charcuterie glutenvrij is.
- 50% van de charcuterie een vetpercentage van rond de 3% of minder heeft.
- 89% van de charcuterie is een bron van proteïnen.
- De charcuterie wordt verpakt in een hersluitbare verpakking waardoor deze minder snel uitdroogt en langer lekker blijft.

### Wist je datjes algemeen

- Dat je bij het kopen van charcuterie moet letten op een intacte verpakking en een mooie egaal verdeelde kleur.
- Dat je charcuterie na het openen van de verpakking best binnen de 2 à 3 dagen opeet en moet bewaren bij max. 7°C in de koelkast.
- Dat je de meeste charcuterie verpakt kan invriezen.