

Les vinaigrettes Vandemoortele lancent une collection de bocaux à salade vintage

-- En collaboration avec la Haute Ecole Artevelde --

Gand, le 8 avril 2016 - Dans sa volonté de donner un petit coup de pouce aux Belges, Vandemoortele propose toujours de nouveaux produits, recettes et autres astuces de préparation. Aujourd'hui encore, Vandemoortele innove avec une nouvelle vinaigrette pour le plus grand classique des classiques : la salade César ! L'an dernier, grâce à des bocaux gratuits et de délicieuses recettes, Vandemoortele mettait déjà en lumière une tendance incontournable qui faisait fureur outre-Atlantique : la 'Salad in a jar'. Une alternative facile, saine et savoureuse à la traditionnelle lunchbox. Une salade qui donne envie, composée de couches colorées qui se superposent dans le bocal ! En un rien de temps, une myriade de photos de superbes préparations de salades maisons en bocaux a envahi Instagram et Pinterest. Cette année, Vandemoortele décide d'aller encore plus loin



Pour la conception des nouveaux bocaux, Vandemoortele a collaboré avec de jeunes designers belges. La Haute Ecole Artevelde de Gand a reçu carte blanche et a développé une collection vintage exclusive de bocaux pour les fans de 'Salad in a jar'. Le résultat ? Trois chouettes jars dont les couvercles arborent des oneliners au style rétro : It's lunch o'clock ; Time flies when you're having lunch ; My lunch is made with love.

J. Braeckman, professeur en arts graphiques à la Haute Ecole Artevelde : *« Nos étudiants apprécient les défis créatifs. Travailler au départ d'une commande très concrète qui leur permettait à la fois de collaborer avec une entreprise existante mais surtout de voir le produit sortir réellement sur le marché, était pour eux une très chouette expérience. Au total, nous avons travaillé deux semaines à la réalisation de ce projet. Les étudiants sont impatients de voir leurs créations en magasin. »*



Les bocaux rétro sont dès aujourd'hui disponibles gratuitement à l'achat de deux Vinaigrettes Vandemoortele (450ml) dans les points de vente participants : Delhaize, Carrefour, Makro, Match, Okay, Alvo et Spar.*

* Action valable dans les points de vente participants et ce jusqu'à épuisement des stocks.

#lunchbonheur à étages

Le bonheur réside dans la simplicité et il en va de même pour la préparation d'une 'Salad in a jar'. La combinaison de la bonne vinaigrette avec les bons ingrédients contribue à la réussite de votre lunch. Le premier ingrédient clé d'une 'Salad in a jar' réussie est une délicieuse vinaigrette Vandemoortele. On ajoute ensuite les ingrédients les plus lourds et puis les plus légers et croustillants. On termine par la salade tout au-dessus afin qu'elle reste bien croquante. Rien de plus simple que d'emporter ce petit bocal en pique-nique ou à un barbecue.

Une 'Salad in a jar' dans son bocal fermé se conserve facilement trois jours au frais et garantit la préservation du goût et de la fraîcheur de son contenu. Pour la déguster, il suffit juste de secouer le récipient et de déverser tout son contenu dans une assiette pour un repas savoureux et de qualité prêt dans la minute.

#lunchbonheur garanti !

Nouveau venu : « Caesar Salad in a Jar »

La 'Caesar Salad', le classique des classiques. Le secret d'une authentique salade César réside sans nul doute dans la vinaigrette qui l'accompagne. C'est le parfait mariage des saveurs entre les ingrédients frais de la salade et la vinaigrette qui vient parfaire le tout. Vandemoortele lance donc sa vinaigrette Caesar et revient à cette occasion sur la recette traditionnelle.



Superpositions de la « Salad Caesar » :

7. Copeaux de parmesan
6. Croûtons
5. Laitue romaine
4. Anchois
3. Œuf
2. Poulet grillé
1. Vinaigrette Vandemoortele® Caesar

Astuce cuisine :

La vinaigrette Vandemoortele Caesar est une vinaigrette au goût légèrement salé délicieusement polyvalente et combinable à l'infini avec de nombreuses saveurs. Elle donne une dimension supplémentaire à des asperges sautées, un carpaccio de bœuf ou de la pancetta.



Suggestions de saveurs

Sous la devise « un peu d'inspiration ne peut pas faire de mal », on retrouve sur www.vandemoortele.be de nombreuses recettes mais également des conseils sur les vinaigrettes pour un plaisir infiniment variable. Rendez-vous aussi sur www.pinterest.com/vandemoortele et www.instagram.com/vandemoortele pour encore plus de créativité culinaire.

Variété de plaisirs avec les vinaigrettes Vandemoortele

L'une des parties les plus importantes pour composer une bonne *Salad in a jar* est la vinaigrette. Pour chaque combinaison, Vandemoortele propose une vinaigrette qui s'accorde parfaitement avec les ingrédients. La clé du succès pour une palette de goûts, sur mesure en fonction des préférences de chacun.

* **Thousand Islands** : Avec Thousand Islands, le vent du sud envahit votre cuisine. Cette vinaigrette au goût aigre-doux légèrement épicé convient parfaitement à une large gamme de salades.

* **Fines herbes light** : Un bouquet d'herbes fraîches dans votre assiette. Une vinaigrette délicieuse pour un succès garanti. Convient parfaitement pour les salades de poisson grillé, tomates basilic et le jambon.

* **Moutarde à l'ancienne** : Les recettes de grand-mère, ça ne trompe jamais ! Cette vinaigrette convient à tous types de salades mais aussi aux préparations à base de pâtes et de couscous. Petit conseil : elle sublimerait les goûts des moules dans une salade bien fraîche.

* **Miel-moutarde** : Pour une salade douce et relevée à la fois. Idéale pour marier vos salades avec des viandes comme le bacon ou le filet d'Anvers.

* **Yogorette fines herbes** : Une vinaigrette pour les amateurs de douceur, avec une touche épicée. Délicieuse avec le fromage de chèvre, la viande grillée, des harengs ou autres poissons et tous les légumes crus.

* **Framboise** : Pour un petit goût sucré dans vos salades. Fruitée et légère pour un lunch irrésistible. Elle sublimerait vos salades de fromage de chèvre, de canard fumé, de magret de canard, de poulet et de viandes en général.

* **Pomme-noix** : Pour une salade avec plus de corps. La vinaigrette Pomme-noix est veloutée et apportera de la saveur à vos salades et plats froids. Convient parfaitement pour le poulet, le fromage, les fruits, la salade Waldorf et les pâtes froides.

* **Moutarde light** : Vous aimez les salades avec du caractère, un peu épicées ? Alors la vinaigrette Moutarde Light et ses petits grains de moutarde est faite pour vous !

* **Ciboulette** : Voilà qui apportera directement du goût à tous vos plats classiques. Idéale pour les salades avec tomates, concombres ou encore avec accompagnées de



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

poisson. Aussi délicieuse avec des plats froids tels que les fruits de mer, le carpaccio ou tartare de saumon, le flétan, le maquereau,...

* **Bouquet d'herbes sans sucre** : Vous aimez le goût des herbes vertes, surtout quand cela vous procure une sensation de légèreté ? Sans sucre, la vinaigrette Bouquet d'Herbes ravira vos papilles ! Idéale pour les salades accompagnées de poisson.

Fin du communiqué de presse

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter :

Anne-Cécile Collignon
0495/13 05 56
anne-cecile.collignon@famous.be

À propos de Vandemoortele

Le groupe Vandemoortele est un groupe alimentaire leader en Europe. Le Groupe dispose de deux activités: les produits de boulangerie surgelés (Bakery Products) et les matières grasses (Lipids).

Dans le secteur des produits de boulangerie surgelés, le groupe produit une vaste gamme de pains, viennoiseries, petits plaisirs sucrés, pâtisseries et produits salés pour des utilisateurs professionnels membres des secteurs de la boulangerie, de la restauration ou encore de la distribution. Tous apprécient les produits Vandemoortele pour leur qualité et leur facilité d'utilisation.

Dans le domaine des matières grasses, le groupe vise autant les utilisateurs professionnels disposant d'un vaste portefeuille de produits combinant facilité de traitement, goût, texture, et des standards nutritionnels élevés, que les distributeurs disposant d'une gamme de marques propres en margarines et en matières grasses pour la friture. En outre, Vandemoortele dispose, au Benelux, de nombreuses marques de margarines, huiles et sauces, telles que Vandemoortele®, Vitelma®, Diamant® et Gouda's Glorie®.

En 2014, le groupe Vandemoortele a réalisé un chiffre d'affaires de 1,3 milliard d'euros. Il emploie 5,000 personnes sur des sites de production ou des bureaux commerciaux dans 12 pays européens. Le siège social du groupe est situé à Gand en Belgique.