



Een Golden Archer voor de Lutosa Puree Bintje

Op 24 januari kenden het Koninklijk Belgisch Comité voor de Distributie en het vaktijdschrift "Distributie Vandaag" een Golden Archer toe aan Lutosa. De jury, samengesteld uit aankoop- en verkoopdirecteurs van grote en middelgrote distributieketens, heeft de Puree Bintje van Lutosa geselecteerd als het meest vernieuwende product van 2005 in de categorie « pasta's, rijst, aardappelen en producten op basis van aardappelen ».

Deze diepgevroren puree wordt bereid op basis van Belgische aardappelen van de variëteit **Bintje**, vermaard om haar grote culinaire kwaliteiten, wat meteen de naam van het product verklaart. De Puree Bintje van Lutosa is lichtjes gekruid met zout, peper en nootmuskaat, heeft een vetgehalte van minder dan 0,5 % en bevat geen synthetische kleurstoffen of bewaarmiddelen.

Tijdens een organoleptische test, waarbij 7 diepgevroren purees werden vergeleken, kwam de Puree Bintje als beste naar voor, voor wat **kwaliteit, smaak** (natuurlijke aardappelsmaak, smeuïg) en **aankoopintentie** betreft. Ze wordt dan op de Waalse site van de groep geproduceerd, die zich in Leuze-en-Hainaut bevindt.



Ondanks haar grote voordelen (lange bewaartijd, snel en gemakkelijk te bereiden), bleef diepgevroren puree vaak afwezig in de samenstelling van maaltijden. (**)

Lutosa heeft daarom extra inspanningen geleverd om de **diepgevroren Puree Bintje** bij de Belgische gezinnen te introduceren: gratis bonnetjes, televisiespot en advertenties in damesbladen in maart 2005 en een nieuwe televisiecampagne bij de aanvang van het nieuwe schooljaar in september.

De **Puree Bintje** van Lutosa handhaaft zich met 600.000 verkochte zakjes zeer goed tijdens haar 1^{ste} levensjaar. Een promo-verpakking van 750 g + 150 g gratis en een sponsoring van het weerbericht op VTM en RTL-TVI zullen deze eerste 12 maanden bekronen.

(*) *Vergelijkende test gerealiseerd in april 2004 door Dedicated Research, d.m.v een steekproef met 120 Belgische consumenten (60 Nederlandstaligen en 60 Franstaligen)*

(**) *Nog steeds volgens deze studie, kent slechts 22% van de Belgische consumenten het bestaan van diepgevroren puree*