



Aan tafel met **MAGGI®** ... en Piet Huysentruyt

MAGGI® lanceert 'new and improved' Piet Huysentruyt-bouillons :
overheerlijk, vetarm en makkelijk doseerbaar !

MAGGI is sinds zijn oprichting, in 1884, niet weg te denken uit de dagelijkse keuken. Vrij snel introduceerde het merk diverse handige hulpjes, zoals bouillons en kruidenmixen. Kleine extraatjes die alles veranderen en voor meer smaak zorgen. De immens populaire en volkse chef Piet Huysentruyt is uiteraard ook een expert ter zake. Voor hem, brengen de juiste specerijen steevast geur en smaak in de keuken... Niet verrassend dus, dat de twee de handen in elkaar slaan.

In april 2012 lanceren MAGGI en Piet Huysentruyt samen 4 vernieuwde Piet Huysentruyt-bouillons: rund, kip, vis en groenten. Deze zijn speciaal samengesteld door de chef, en beantwoorden aan de eisen van de huidige kookliefhebbers. De bouillons kregen een intense smaak, zijn vetarm en bovendien ook makkelijk doseerbaar door hun handige poedervorm.

Piets droom...

Toen Piet Huysentruyt nog traiteur was in Waregem, droomde hij er al van om iedereen lekkere peper aan te bieden. Inmiddels is Piet een vaste waarde geworden in onze Vlaamse keukens. Hij zorgt niet alleen voor de peper op tafel, maar voor tal van kruidenmixen en bouillons die het verschil maken.

Net zoals MAGGI, stelt Piet hoge eisen aan de producten die zijn naam dragen. Voor de vernieuwing en verbetering van zijn bouillons, ging hij dan ook aankloppen bij dé referentie op dat vlak. Samen ontwikkelden ze 4 nieuwe recepturen voor Piets runds-, kippen-, vis- en groentebouillon en ontwierpen ze totaal nieuwe verpakkingen.





MAGGI's expertise...

MAGGI is al decennialang een merk dat in dienst staat van de dagelijkse keuken. Het biedt verschillende culinaire hulpjes voor de bereiding van maaltijden... en geeft ons zo de kans om de smaak ervan te verbeteren én tijd te besparen. Met de lancering van de Piet Huysentruyt-bouillons, geeft MAGGI ons ook de mogelijkheid om een heuse chef in huis te halen.

De Piet Huysentruyt-bouillons van MAGGI hebben een verbeterde smaak en zijn vetarm. Daar ze een poedervorm hebben, zijn ze ook makkelijk doseerbaar. Wat de concentratie van de nieuwe bouillons betreft, die is dezelfde gebleven. Alle recepten die Piet ooit neerpende blijven dus correct... het resultaat wordt alleen nog net iets lekkerder.



MAGGI en Piet op hun best

De samenwerking tussen MAGGI en Piet Huysentruyt beperkt zich niet enkel tot de lancering van de 4 nieuwe bouillons. Piet zal daarnaast ook advies geven over het gebruik van de reeds bestaande MAGGI-producten. Deze tips & tricks zullen worden opgenomen op de verpakkingen.

Denk maar aan de traditionele *MAGGI IDEE van de dag!*, *MAGGI IDEE van de dag! Mals en Sappig* of nog de *Bouillon Hartjes van MAGGI*. Deze zorgen sowieso voor een heerlijk resultaat, maar met wat extra professionele hulp lijkt jij wel een topchef in spe.

Over MAGGI®

Sinds zijn oprichting in 1884 is MAGGI (Nestlé) een groot merk in dienst van de keuken. Alles begon met gedehydrateerde soepen. Vervolgens evolueerde MAGGI en het merk introduceerde diverse handige hulpjes in de keuken, zoals vloeibare smaakmakers en bouillons. De puree

MOUSLINE en fonds vervolledigden het gamma. Met het concept 'MAGGI IDEE van de dag!', innoveerde het merk en versterkte het zijn positie als partner in de dagelijkse keuken, waar MAGGI helpt om evenwichtige maaltijden te koken voor het hele gezin.