



Persbericht: Lancering van Oh!Lait – Het verse zuivelmerk van België

Merchtem, 29 augustus 2024 – Vandaag wordt de officiële lancering gevierd van Oh!Lait, het verse zuivelmerk van België.

Oh!Lait is een nieuw en innovatief Belgisch zuivelmerk dat de authentieke smaak van verse melk recht van de boer naar de consument brengt. Met een duidelijke focus op kwaliteit en duurzaamheid, biedt Oh!Lait een moderne kijk op zuivelproducten.

Verse zuivel, recht van de boer

Oh!Lait wordt geproduceerd door Koeweidehof, een vooruitstrevende boerderij in Merchtem, geleid door de gedreven ondernemers Bart en Marijke. Met behulp van moderne technologieën zoals melk- en voerrobots, de mini-zuivelfabriek en duurzame energieproductie, verwerkt Koeweidehof de melk meteen op de boerderij. Met de mini-zuivelfabriek op hun erf, de Lely Orbiter, kunnen ze een betere meerwaarde creëren door hun duurzaam verhaal rechtstreeks aan de consument aan te bieden.

"Consumenten kiezen steeds vaker voor lokale merken met natuurlijk, onbewerkte producten. Dankzij de mini-zuivelfabriek en Oh!Lait kunnen nu nog meer mensen onze producten kopen en proeven", vertellen Bart & Marijke.

Een assortiment voor iedereen

Het productassortiment van Oh!Lait is zorgvuldig samengesteld om in te spelen op de wensen van de moderne consument:

- **Volle en Halfvolle Melk:** Verkrijgbaar in 1000ml flessen gemaakt van 50% gerecycled PET (RPET), met respectievelijk 3,5% en 1,8% vetgehalte.
- **Barista Melk:** De ideale vet/eiwit verhouding zorgt voor de beste opschuimkwaliteit, met minimaal 4% vet, perfect voor cappuccino's en latte's.
- **Volle en Magere Yoghurt:** Verkrijgbaar in 500 g verpakkingen, deze yoghurts bieden een frisse en milde smaak die perfect is voor dagelijkse consumptie.
- **Iced Latte Variaties:** Een verfrissende keuze met smaken zoals Macchiato en Caramel, gericht op de jonge, dynamische consument die op zoek is naar verantwoorde en smaakvolle verwenproducten.

Duurzaamheid en Innovatie Hand in Hand

Oh!Lait staat niet alleen voor smaak en kwaliteit, maar ook voor een duurzame benadering van zuivelproductie. Bart en Marijke vinden het belangrijk om maatschappelijk duurzaam te ondernemen. Hiervoor streven ze naar een zo laag mogelijke CO2 uitstoot (bij de laagste in de wereld) en maken ze minimaal gebruik van krachtvoer en maximale inzet van eigen voer. Ze vinden het belangrijk om 100% groene energie in te zetten voor alle bedrijfsactiviteiten inclusief het produceren met de Orbiter.

Beschikbaarheid en Ondersteuning

Oh!Lait zal binnenkort beschikbaar zijn in supermarkten en koffiezaken in Vlaanderen en het Brussels Gewest. De lancering wordt ondersteund door een kleurrijke en vrolijke marketingcampagne, met opvallende verpakkingen, een nieuwe website en sterke aanwezigheid op sociale media.

Proef het Verschil

Of je nu een liefhebber bent van romige yoghurt, de perfecte cappuccino wilt creëren, of gewoon wilt genieten van een heerlijke, verfrissende iced latte, Oh!Lait biedt voor ieder wat wils. Sluit je aan bij de Oh!Lait-familie en ontdek het verschil van verse zuivel rechtstreeks van de boerderij.

Contactinformatie: Voor meer informatie, bezoek onze website [Oh!Lait Website](#) of neem contact op via info@koeweidehof.be.

EINDE PERSBERICHT

Over Koeweidehof: Koeweidehof, gelegen in Merchtem, is een innovatieve boerderij die zich richt op duurzame en technologische vooruitgang in de zuivelsector. Onder leiding van Bart en Marijke, produceert de boerderij hoogwaardige zuivelproducten die rechtstreeks van de boerderij naar de consument worden gebracht.