

trnd projectboek

Maak je snack Slankie



trnd-
project

Projectblog: www.trnd.nl/slankie

Jouw persoonlijke aanspreekpartner bij trnd: sanne@trnd.nl

trnd-partners gaan Slankie verwarmen en bekendmaken

5 Slankie
varianten in
dit project

Wist je dat je Slankie kan verwarmen en er allerlei lekkere gerechten mee kan maken?

Slankie smeerkaas is ook verkrijgbaar in veel verschillende smaken. Bovenal is het goed voor je lijn en een uitstekend alternatief voor gewone kaas.



In dit project testen wij de volgende varianten van Slankie Smeerkaas:

- Slankie Naturel
- Slankie Sambaal
- Slankie Mosterd
- Slankie Zwarte Peper
- Slankie Tuinkruiden

Samen met 3.000 partners uit Nederland gaan wij Slankie warm maken in de magnetron en uitproberen in nieuwe gerechten. We gaan hierover vertellen aan onze vriendinnen en collega's en bekendmaken dat er zoveel verschillende varianten van Slankie zijn.

We hebben er zin in!

In dit **trnd-project** willen wij ...

1

...samen met 3.000 trnd-partners uit Nederland vijf verschillende varianten van Slankie **uitproberen**.



Uitproberen.

2

...uit de gesprekken met onze vriendinnen in **drie online enquêtes** onze meningen en ervaringen verzamelen.



Je mening geven.

3

...bekendmaken dat Slankie warm ook heerlijk is: eenvoudig door het door te vertellen en door het geven van de Slankie kuipjes en de recepten aan vriendinnen, collega's en bekenden.



Doorvertellen.

4

...gespreksberichten en marktonderzoeksresultaten rapporteren: In welke recepten gebruik jij Slankie? Wat vinden je vriendinnen ervan? Met hoeveel meiden heb jij er over gesproken?



Rapporteren.

Slankie Smeerkaas

De belangrijkste eigenschappen van Slankie zijn:

- 20+ smeerkaas
- 65% minder vet
- 25% minder zout

Slankie is een 20+ smeerkaas met maar liefst 65% minder vet dan volvette smeerkaas. Het is lekker op brood en op een cracker. Maar wist je al dat je Slankie ook kan verwarmen en als heerlijke saus of dip kan gebruiken?

Slankie heeft nog een paar eigenschappen die belangrijk zijn om te onthouden: de smeerkaas bevat 25% minder zout dan standaard 20+ smeerkaas en is een bron van calcium, mineralen, eiwitten, en vitamines B2 en B12.



Wat is Slankie smeerkaas precies?

Heel simpel: echte, gesmolten kaas die met behulp van smeltzout gesmolten blijft.

Slankie smeerkaas wordt gemaakt van een combinatie van 48+ kaas en 0+ kaas, hierdoor zit er minder vet in maar is de smeerkaas ook heel lekker van smaak.

Slankie: 20+ kaas

In Nederland wordt de hoeveelheid vet in een kaas aangegeven met een nummer. Hoe hoger het cijfer voor de plus, des te vetter de kaas. 40+ kaas is dus vetter dan 30+. Slankie is een 20+ kaas en daarmee één van de vetarmste kazen die er zijn.

Slankie 20+

Slankie opwarmen

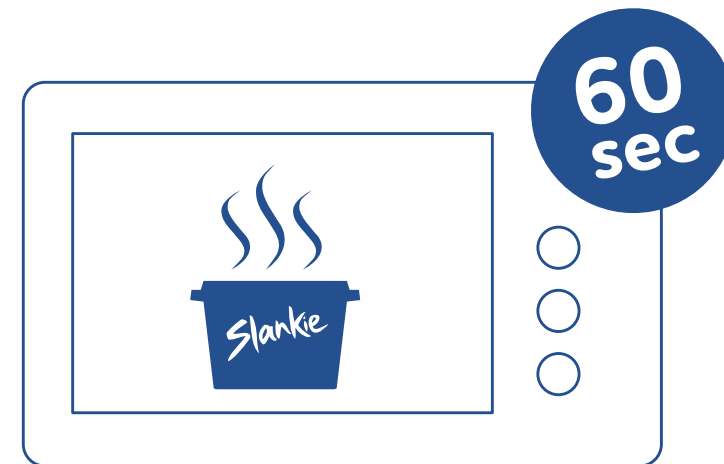
Je kan Slankie opwarmen en gebruiken in allerlei lekkere recepten.

Slankie wordt, als het opgewarmd en gesmolten is, vloeibaar en laat zich daardoor heel goed mengen met bijvoorbeeld groenten en salades.

Opwarminstructies

Het opwarmen gaat heel simpel: haal de zilverfolie (seal) van het kuipje af, zet 'm 60 seconden in de magnetron, roer halverwege even met een lepeltje, en gebruik de warme Slankie daarna in een heerlijk recept.

Slankie opwarmen is zo gepiept. Doe het kuipje 60 seconden in de magnetron op 600 watt, roer tussendoor nog even en smullen maar.



Let op!

De magnetron zorgt ervoor dat Slankie smeerkaas heel warm wordt. Haal het opgewarmde kuipje dus voorzichtig uit de magnetron.

Welke varianten van Slankie testen wij in dit project?

Slankie heeft veel verschillende kaasproducten, zoals 10+ kaasplakken, 20+ geraspte kaas en natuurlijk de 20+ smeerkazen. In dit trnd-project testen wij de volgende vijf Slankie smeerkaasvarianten:



Slankie Naturel

Natuurlijk is overal lekker bij.
Smeert smeugig weg.

Slankie Sambal

Met een mespuntje Oosterse passie.



Slankie Tuinkruiden

Weer net even anders. Ook lekker verwarmd over de bloemkool of broccoli.

Slankie Zwarte Peper

Nieuw en lekker pittig! Lekker om te gebruiken in een tonijnsalade.



Slankie Mosterd

Nieuw in het Slankie assortiment.

Slankie heeft nog meer smeerkazen in het assortiment dan de vijf die wij testen, namelijk: Slankie Komijn en Slankie Magere Ham. Als je deze smaken ook wilt uitproberen, dan vind je die in elke grote supermarkt.

Je trnd startpakket

Aan het begin van dit trnd-project ontvang jij als geselecteerde deelnemer een gratis startpakket. Hierin zitten:

Voor jou om samen met je familie van te genieten en om uit te delen:

- 8 kuipjes Slankie Smeerkaas Naturel
- 2 kuipjes Slankie Smeerkaas Sambal
- 2 kuipjes Slankie Smeerkaas Mosterd
- 2 kuipjes Slankie Smeerkaas Zwarte Peper
- 2 kuipjes Slankie Smeerkaas Tuinkruiden

Om zelf door te nemen en door te geven aan bekenden:

- Projectboek met leuke inside-informatie en heerlijke recepten.
- Slankie receptkaarten: deze kan je gebruiken om je vriendinnen te inspireren.
- Marktonderzoeksboekje om je vriendinnen te vragen naar hun mening en kennis over Slankie.
- Onderzoekskaarten van Ifwom, die je kan doorgeven aan vriendinnen en collega's.



Hoe verloopt dit trnd-project?

1 Uitpakken en foto's maken.

Uitpakken

Als eerste kan je in alle rust je startpakket uitpakken, de inhoud controleren, de verschillende Slankie varianten bekijken en dit boekje nog eens goed doornemen.

Foto's maken

Maak alle trnd-partners getuige van dit moment door gelijk een paar foto's van jou en de Slankie producten in het startpakket te maken. Stuur deze via internet naar ons toe zodat wij ze op het blog kunnen zetten. Foto's kan je uploaden via de online fotogalerij die je hier kunt vinden: www.trnd.nl/slankie

2 Je eerste indruk: het startonderzoek invullen.

Uitproberen

Nu kun je Slankie gaan uitproberen. Gebruik de smeuijge smeerkaas direct door 'm op te warmen in de magnetron. Dat is zo gepeipt. Gebruik de warme Slankie daarna als saus over groente, als dipsausje bij een paar lekkere tacochips of om lekkere hapjes mee te maken.

Startonderzoek

Na een korte testfase verzamelen we de meningen van alle trnd-partners die meedoen met dit project. Bijvoorbeeld: wat vind je van de verschillende varianten van Slankie? Welke variant is het lekkerst als je 'm hebt opgewarmd? Welke recepten heb jij al gemaakt met Slankie? Je mening hierover kan je in dit startonderzoek kwijt. Als het zover is, word je daarover per e-mail geïnformeerd.

3

Slankie bekendmaken.

Als je overtuigd bent van Slankie, maak dan, samen met de andere projectdeelnemers, de smeerkaas bekend. Dit kan je doen door:

- Vriendinnen, bekenden, collega's en familie over het project te vertellen;
- Samen met je vriendinnen lekkere Slankie recepten te verzinnen die je met ons kunt delen via het receptenboek op het projectblog;
- Mensen uit te nodigen voor de borrel en ze lekkere toastjes met verschillende Slankie varianten te serveren;
- Iedereen te vertellen wat alleen jij weet over Slankie en dat deze smeerkaas ook in de magnetron opgewarmd kan worden.

Er zijn natuurlijk nog meer manieren om over Slankie te vertellen. Verderop in dit projectboekje hebben we enkele ideeën op een rij gezet.

4

Gespreksberichten schrijven.

Omdat het Slankieteam waarschijnlijk veel kan leren van jouw gesprekken met je vriendinnen en bekenden, is het belangrijk dat je ons daarover gedurende het project regelmatig informeert. Het is het beste als je, elke keer dat je met een vriendin over Slankie gesproken hebt, een gespreksbericht schrijft.

Het interesseert ons in het bijzonder met hoeveel vriendinnen en bekenden je gesproken hebt, wat zij ervan vinden en welke vragen er over Slankie naar boven komen. Het schrijven van een gespreksbericht is heel gemakkelijk: surf daarvoor naar www.trnd.nl/slankie en klik op de button 'bericht schrijven'.

Log in met je eigen trnd-inlognaam en wachtwoord en schrijf alles op wat je nog van het gesprek weet.

Gespreksberichten zijn de basis voor een trnd-project. Hoe meer wij daarvan kunnen verzamelen, hoe beter wij het Slankieteam kunnen vertellen wat we met elkaar bereikt hebben.

5

Jouw mening over Slankie: tussenonderzoek invullen.

Ondertussen willen wij, halverwege het project, natuurlijk ook alles weten van je eigen ervaring met Slankie. Om ons te laten weten of de smeerkaas aan je verwachtingen voldoet, hoef je alleen maar deel te nemen aan het tussenonderzoek op de site van trnd. Het onderzoek vind je op jouw persoonlijke 'mijntrnd' pagina als je ingelogd bent op onze site.

Je krijgt een e-mail als het zover is.

6

Marktonderzoekresultaten doorgeven.

In dit stadium word jij marktonderzoeker voor Slankie. De meningen van jouw vrienden en bekenden zijn namelijk ook nuttig voor de ontwikkeling van Slankie. Met het bijgeleverde boekje met marktonderzoeksvragen kun je tot twintig mensen vragen naar hun mening over smeerkaas. Deze gelegenheid is bij uitstek geschikt om ook te vertellen over de kennis die jij hebt opgedaan over Slankie.

De onderzoeksvragen vind je in het marktonderzoeksboekje.

7

Het eindonderzoek.

De laatste testresultaten

Aan het eind van ons gezamenlijke project willen we nog eenmaal jullie mening, ideeën en activiteiten over de smeerkazen van Slankie verzamelen.

Vul daarom het **eindonderzoek** in via 'mijntrnd' nadat je ingelogd hebt op www.trnd.nl. Je ontvangt een e-mail als het eindonderzoek klaar staat.

Op ons projectblog worden alle vragen beantwoord en vind je veel leuke recepten, tips, commentaren en discussies van andere trnd-partners die met dit Slankieproject meedoen.

Het projectblog vind je hier:
www.trnd.nl/slankie

Vragen en opmerkingen over het project kan je het beste per e-mail sturen aan
slankie@trnd.nl



Principes van trnd

Wij zijn open en eerlijk over succesvolle mond-tot-mondreclame. Dit kunnen we alleen zijn als we ons houden aan bepaalde principes. Als deelnemer aan een producttest ben je verplicht om hiervan op de hoogte te zijn en je hieraan te houden.

Open

Een trnd-producttest is niet geheim. Sterker nog, wij willen dat iedereen er van weet! trnd is altijd duidelijk over de boodschap en het doel van de producttest. Daarom ben je verplicht om, elke keer dat je met je vrienden tijdens de duur van de test praat, te melden dat het wordt georganiseerd door trnd en dat je meedoet aan een mond-tot-mondreclame-campagne. Je mag je vrienden en bekenden in geen geval iets voorwenden. Je bent geen verkoper die de deurbel laat rinkelen en iets verkopen wil. Wees daarom altijd open en eerlijk en laat vooral je eigen mening over het product horen.

Eerlijk

Eigenlijk vanzelfsprekend, maar vandaag de dag uitzonderlijk: alleen eerlijke mond-tot-mondreclame werkt. Dat betekent dus ook dat je niks hoeft te verbergen of te overdrijven. Vertel altijd eerlijk aan je vrienden en bekenden wat je zelf van de producten en van ons vindt.

Luisteren

Bij mond-tot-mondreclame gaat het er natuurlijk niet om dat je je vrienden en bekenden alleen maar jouw mening vertelt. Zij zullen zich, dankzij jouw enthousiasme, ook een eigen mening vormen over het testproduct. En die mening willen wij ook graag weten! Wij kijken ernaar uit dat je de opinie van je vrienden en bekenden verzamelt en met ons deelt!



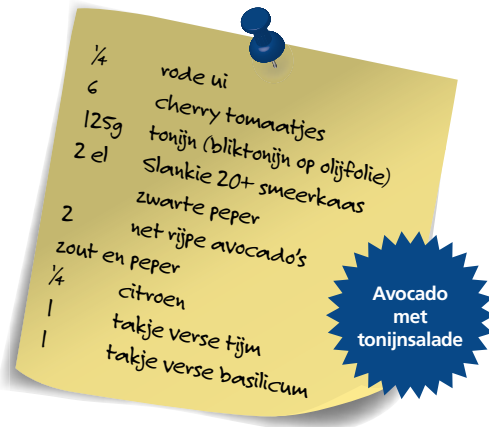
Verrassende recepten met Slankie

Er zijn talloze toepassingen in de keuken om opgewarmde Slankie te kunnen gebruiken! Hier volgen een paar verrassende recepten die gezond en voedzaam zijn.

Gevulde avocado met tonijnsalade en zwarte peper

Voor- of lunchgerecht voor 4 personen.

Bereidingstijd: 15 min.



Bereiding

Pel en snij de ui in dunne ringen. Snij de tomaatjes in vieren. Verwarm de Slankie smeerkaas 60 sec. in de magnetron op 600 watt. Meng vervolgens de tonijn met de tomaatjes en rode ui en schenk de verwarmde Slankie eroverheen. Het mengsel vervolgens even kort halveer de avocado's, verwijder de pit en schil of pel de helften. Bestrooi de helften met peper en zout en besprenkel met citroensap. Verdeel de tonijnsalade over de avocadohelften en garneer ze met basilicum en tijmblaadjes.

Lekker met licht getoast meergranen brood.



Tortilla ham/kaas tuinkruiden wraps

Lunchgerecht voor 4 personen.

Bereidingstijd: 15 minuten.



Bereiding

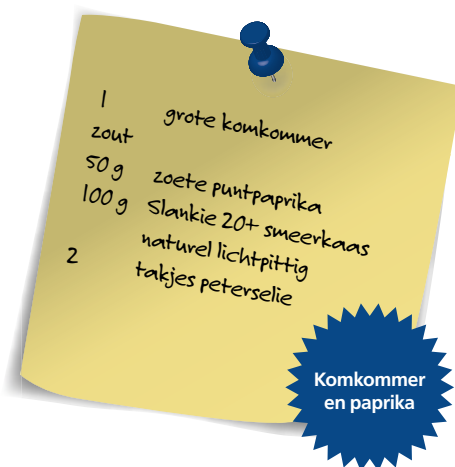
Snij de lenteuitjes en paprika in kleine stukjes. Snij de tomaten in parten en verwijder zaad en zaadlijsten. Snij de kip in blokjes en vermeng het met de lente-ui, paprika en tomatenpartjes. Breng op smaak met wat citroensap en peper en zout. Smeer de tortilla's royaal in met Slankie 20+ smeerkaas Tuinkruiden. Verdeel de salade over het midden van de tortilla's. Rol ze op en zet ze vast met een cocktailprikker. Verwarm ze ca. 5 min. in een op 180°C voorverwarmde oven.



Gevulde komkommer met kaas en paprika

Voor- lunchgerecht of hapje voor 4 personen (2 stuks p.p.).

Bereidingstijd: 10 min.



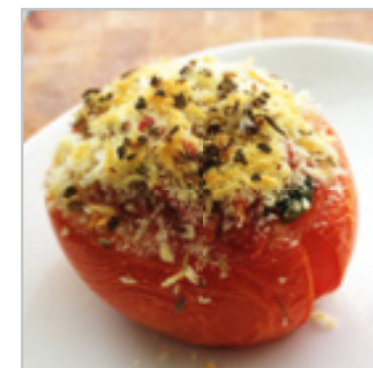
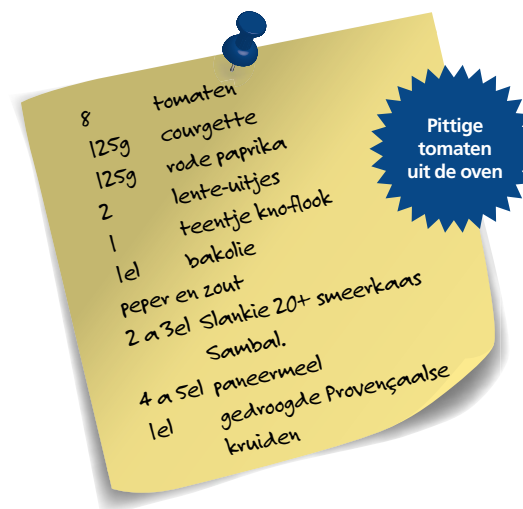
Bereiding

Schil de komkommer met een dunschiller half om half zodat er strepen groen ontstaan. Snij de komkommer in 8 gelijke stukken. Hol ze met een lepeltje half uit. Bestrooi met zout en laat ze even uitlekken. Verwarm het kuipje Slankie smeerkaas in de magnetron. Haal de aluminiumfolie van het kuipje en verwarm het 60sec op 600 watt. Snij intussen de paprika in kleine blokjes en meng het met Slankie 20+ smeerkaas Naturel Lichtpittig. Vul de holtes van de komkommer met het kaasmengsel en garneer met peterselie of met oregano.

Pittige Provençaalse tomaten uit de oven

Bijgerecht voor 4 personen (2 stuks p.p.).

Bereidingstijd: 25 minuten.



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij het kapje (waar het steeltje zit) van de tomaten. Hol ze met een lepeltje uit en laat ze uitlekken. Snij de courgette en paprika in heel kleine blokjes en snij de lente-ui en knoflook fijn. Meng de groenten en knoflook en roerbak ze ca. 3 min. in de koekenpan met wat olie tot ze zacht worden. Breng licht op smaak met peper en zout. Meng het nog warme groentemengsel met de Slankie smeerkaas 20+ Sambal. Vul de tomaten royaal met het groentekaasmengsel. Meng het paneermeel met de kruiden en breng een mooi laagje paneermeel aan op het groentemengsel in de tomaten. Zet de tomaten in een ovenschaal en bak ze ca. 12 min. tot het paneermeel gaat kleuren en het vel van de tomaten gaat barsten. Serveer ze warm bij bijv. lamsvleesstukjes met couscous.

*Slankie smeerkaas kun je heel goed in warme gerechten gebruiken zoals in deze tomaten uit de oven omdat het heel makkelijk met de groente mengt, lekker smelt en langer zacht blijft.

Dit is de zin die je kan doorvertellen

Je kan Slankie ook opwarmen en er allerlei lekkere gerechtjes mee maken.



Hoe vertel je je vriendinnen over Slankie?

Er zijn natuurlijk heel veel gelegenheden waarbij je met anderen je mening kan delen over Slankie en kan vertellen dat je de smeerkaas ook kan verwarmen. Om je te inspireren geven we hier een paar ideeën.

In het startpakket heb je **receptkaarten** gevonden met daarop twee heerlijke gerechten. Deze recepten zijn bij uitstek geschikt **om uit te delen aan je vriendinnen**. Je kan dan ook vertellen in welke maaltijden jij warme Slankie gebruikt. Geef er meteen een kuipje Slankie bij en je maakt je vriendinnen heel gelukkig!

Op het projectblog vind je overigens een **online Slankie kookboek** waar jouw recepten opgeschreven kunnen worden. Als je vriendinnen leuke Slankie ideeën of tips hebben, dan kan je die daar ook plaatsen.

Wat kan je nog meer doen om over Slankie te vertellen?

Organiseer een pittige borrel waarbij je toastjes met Slankie Sambal en een koud glas rosé serveert en praat over de goede dingen in het leven. Proost!

Ga naar het strand met een paar vriendinnen en haal op het moment dat iedereen honger krijgt Slankie en een paar bleekselderijstengels en cherytomaatjes tevoorschijn. Dippen en smullen maar!

Verras je partner met een gezond hapje vooraf. Maak gevulde komkommer met een beetje paprika erbij voordat je aan de hoofdmaaltijd begint. Het zal zeker gewaardeerd worden!



De beste ideeën om je vrienden en bekenden over Slankie smeerkaas te vertellen, heb je waarschijnlijk zelf. Schrijf ons daarom wat jij zou doen om Slankie bij familie en collega's bekend te maken. We verheugen ons nu al op de vele creatieve en grappige ideeën.

Andere producten uit het Slankie assortiment

Het Slankie assortiment bestaat uit verschillende smeerkazen, normale kazen en geraspte kazen.

In het assortiment van Slankie vind je niet alleen maar smeerkaas. Slankie maakt namelijk ook kaasplakken en geraspte kaas. Hieronder vind je een paar voorbeelden.



Slankie smeerkaas

Maar liefst zeven verschillende varianten. Van naturel tot mosterd en van sambal tot zwarte peper. Smeuïg en smeerbaar!



Slankie plakken

Van lichtpittig tot pittig en van komijn tot méditerranée. Verantwoord voor een gezond lijf.



Slankie geraspte kaas

Met 50% minder vet en toch vol van smaak. Zeer geschikt om te combineren met een lekkere pasta of een maaltijd waar je kaas bij wilt gebruiken.

Slankie en jouw gewicht

Slankie is een smeerkaas met maar liefst 65% minder vet dan volvette 48+ smeerkaas. En Slankie bevat calcium, mineralen, eiwitten en vitaminen B2 en B12. Het helpt je dus om je gewicht in balans te houden.

Om in balans te blijven, is Slankie goed voor je. Toch hebben we nog andere tips voor je die je kunnen helpen als je wilt afvallen.

1. Eet gezond en niet te vaak

Neem een ontbijt, lunch en diner en maximaal vier keer iets tussendoor. Dit is het advies van de gezondheidsraad. De tijd tussen de eetmomenten is 2 tot 4 uur.

2. Beweeg minimaal 30 minuten per dag

Als je 30 minuten per dag beweegt, blijf je fit. De meeste mensen denken dat zij voldoende bewegen maar dit is meestal niet het geval. Reken maar eens uit: van huis naar de auto, naar de bureaustoel en weer terug. Dat is minder dan 30 minuten bewegen. Overigens, het bewegen hoeft niet aaneengesloten te zijn, het mag ook verspreid worden tussen bijvoorbeeld 15 minuten fietsen en 15 minuten boodschappen doen.

3. Bewegen is positief voor je gestel

Voldoende lichaamsbeweging heeft een positief effect op je immuunsysteem, het uithoudingsvermogen, de spierkracht, het coördinatievermogen, de bloeddruk, je hartslag en je humeur. Daarnaast is voldoende beweging erg belangrijk voor de spijsvertering. Met andere woorden: neem de trap in plaats van de lift. Of de fiets in plaats van de auto.

Vragen en antwoorden



Hieronder vind je de belangrijkste vragen met betrekking tot het opwarmen van Slankie.

Hoe verwarm ik Slankie?

Dat is heel eenvoudig. Verwijder de aluminium seal van de verpakking, plaats het kuipje in de magnetron. Verwarm het kuipje ongeveer 60 seconden op 600 watt, halverwege even roeren (zodat de smeerkaas gelijkmatig wordt verwarmd). Mogelijk kan de verwarmtijd afwijken doordat iedere magnetron anders is.

Kan ik de smeerkaas na verwarmen opnieuw gebruiken?

Het is beter om na het verwarmen Slankie smeerkaas direct te consumeren en niet op een nieuw moment te gebruiken.

Is warme Slankie eigenlijk een nieuw product?

Nee. Dat je Slankie kan verwarmen is alleen een tip om de smeerkaas op een nieuwe manier te gebruiken. De campagne Maak je snack Slankie gaat over het verwarmen van alle Slankie smeerkaasproducten.

Kun je alle Slankie smeerkaasvarianten verwarmen of alleen de naturel?

Je kunt alle smeerkaas varianten verwarmen, dus zowel de naturel als de andere smaakjes.

Kun je van warme smeerkaas alleen snacks maken?

Nee, hoor er kan nog veel meer, denk maar aan de lekkere recepten in dit boekje. Natuurlijk is het vooral leuk om je eigen recept met warme Slankie te verzinnen.

Feiten en getallen

Slankie smeerkazen

De zin die je kan doorvertellen aan je vrienden:

Je kan Slankie ook opwarmen en er allerlei lekkere gerechtjes mee maken.

20+ smeerkaas met maar liefst 65% minder vet dan 48+ smeerkaas.

Lekker op brood of een cracker maar ook warm in een tonijnsalade, wrap of op een avocado.

Belangrijke eigenschappen van Slankie om te onthouden: 25% minder zout dan standaard 20+ smeerkazen en een bron van calcium, mineralen, eiwitten, en vitaminen B2 en B12.

Slankie heeft 7 varianten in het assortiment.

Verkrijgbaar bij: alle grote supermarkten.

Website Slankie: www.slankie.nl

Winkelprijs: €1,05



trnd

www.trnd.nl/slankie – Jouw aanspreekpartner bij dit trnd-project: sanne@trnd.nl

© 2012 trnd – Asterweg 19D2 – 1031HL Amsterdam