

House Cuts®

LambWeston® 
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE

L'attrait des
frites maison.



House Cuts®

Vous préparez vos croustilles et vos frites vous-même? Il est temps de changer vos habitudes! Les produits Lamb Weston® House Cuts® mettent en vedette des pommes de terre avec pelure offrant l'apparence d'un produit coupé à la main et une saveur irrésistible. La préparation très simple en cuisine vous fera épargner temps et main-d'œuvre.

Ces produits répondent à la tendance des menus d'aujourd'hui

- **Produits prêts à cuire, coupes avec pelure** – réduction de la main-d'œuvre, des pertes et des coûts par rapport à la préparation en cuisine
- **Longueur, forme et variation de couleur constantes** – offrent l'apparence d'un produit coupé à la main authentique à longueur d'année
- **Produits simplement délicieux** – notre gamme de produits comprend des recettes simples contenant uniquement des pommes de terre, de l'huile et du sel marin pour répondre aux demandes des consommateurs pour des ingrédients simples

Tendances sur les menus



Frites naturelles assaisonnées de sel marin rose

89%

des consommateurs sont intéressés par les frites assaisonnées de sel marin¹

Données sur les consommateurs

85%

sont intéressés par les frites avec pelure¹

86%

souhaitent que les restaurants soient plus transparents au sujet des ingrédients contenus dans les articles de leurs menus²

76%

aimeraient que les restaurants offrent plus d'un type de frites¹



Croustilles Buffalo au fromage bleu

+32%

La pénétration des frites garnies sur les menus a affiché une hausse de **32 % en 2015**³

1 LW Proprietary ampliFRY, 2015
2 Technomic, 2016
3 Datassential MenuTrends, 2015
4 ConAgra Transparency Omnibus, 2015

Croustilles avec pelure



Croustilles gauffrées recette simple (H3031)
Pommes de terre, huile et sel marin seulement



Croustilles (30H, 30H20)



Yukon Chips® (H3030)

Frites avec pelure



Coupe julienne 1/4 po recette simple (25030)
Pommes de terre, huile et sel marin seulement



Coupe régulière 3/8 po recette simple (25029)
Pommes de terre, huile et sel marin seulement



Nous utilisons de l'**huile de canola extraite par pression** à 100 % dans nos nouvelles frites Clean Label pour faire ressortir la saveur naturelle de la pomme de terre.

95%

des consommateurs sont plus enclins à visiter un restaurant si l'information sur la source d'origine est fournie pour ses frites⁴



Agriculteur familial
Greg Hirai
Snake River, Idaho

Les outils de merchandising House Cuts® suscitent l'intérêt et accroissent la rentabilité

Communiquez avec votre représentant de Lamb Weston pour commander et en savoir plus sur ces idées de promotion des ventes.



Barquettes pour frites réutilisables en acier inoxydable. Offertes en 3 formats (P, M, G)



Exposez vos croustilles fraîchement cuites et vendez-les en format pour apporter. Renseignez-vous sur nos sacs de croustilles et notre programme d'étalage en réchaud.

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS HOUSE CUTS®

Nom du produit	No d'article	Emballage	Poids à l'expédition	PRÉPARATION DU PRODUIT		
				Méthode	Température	Temps (minutes)
HOUSE CUTS® - COUPES AVEC PELURE						
Croustilles gaufrées recette simple	H3031	5 sacs de 5 lb (2,3 kg)	27,5 lb (12,5 kg)	Grande friture	345-350 °F (174-177 °C)	1¼ - 2¼*
Croustilles	30H	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Grande friture	345-350 °F (174-177 °C)	3 - 3¼*
Croustilles	30H20	5 sacs de 4 lb (1,81 kg)	22 lb (9,98 kg)	Grande friture	345-350 °F (174-177 °C)	3 - 3¼*
Yukon Chips®	H3030	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Grande friture	345-350 °F (174-177 °C)	2½ - 3*
Coupe julienne 1/4 po recette simple	25030	6 sacs de 4,5 lb (2,0 kg)	29 lb (13,2 kg)	Grande friture	345-350 °F (174-177 °C)	3¼ - 3¾
Coupe régulière 3/8 po recette simple	25029	6 sacs de 5 lb (2,3 kg)	32 lb (14,5 kg)	Grande friture	345-350 °F (174-177 °C)	4¼ - 4¾

 100 % huile de canola extraite par pression

* Placez un panier de retenue sur les croustilles pendant la dernière minute de friture

Découvrez les possibilités des pommes de terre. Communiquez avec votre expert en pomme de terre de Lamb Weston ou visitez le site Web.lambweston.com aujourd'hui.

1 888 593 7866

© Lamb Weston Holdings, Inc. Tous droits réservés.

Lamb Weston® 

VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE