

Lamb's Seasoned®

Lamb Weston® 
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE

Sentez-la. Goûtez-la. La mer.



Frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style®

Avec leur saveur unique, les frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style sont depuis longtemps les préférées des adeptes de la plage affamés. Elles sont maintenant prêtes à combler les clients d'un océan à l'autre.

Les frites Seashore conviennent parfaitement à tous les établissements.

- **Nouvelles et uniques** – elles rafraîchissent votre menu.
- **Des frites épaisses et enrobées** – durée de conservation prolongée.
- **Allure rustique avec pelure** – authenticité en vogue.
- **Enrobage au sel marin, à l'ail et au poivre noir concassé** – des saveurs au goût du jour et une allure alléchante.
- **Grande polyvalence au menu** – multiples applications qui libèrent de l'espace dans le congélateur.
- **Faible coût et marge bénéficiaire élevée** – rentabilité du menu.

+137%

Données sur le sel marin :

Le sel marin est l'une des tendances à la croissance la plus marquée sur le marché des frites, avec une croissance de 137 % de 2009 à 2013.¹

10 premières

Il s'agit de l'une des 10 caractéristiques des croustilles les plus populaires.²

En vogue

Combiné au poivre noir concassé et à l'ail, il s'agit d'une saveur très en vogue qui se voit de plus en plus dans les menus à la grandeur du pays.³

Une coupe généreuse
qui se distingue!

Coupe droite 3/8 po

Coupe Seashore

Taille relative approximative,
à l'état surgelé



**Frites Lamb's Seasoned®
Seashore-Style® (SS101)**

Des frites uniques à la coupe épaisse, enrobées d'une pâte à frire assaisonnée au sel marin, au poivre noir concassé et à l'ail.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Nom du produit	N° d'article	Format de l'emballage	Poids à l'expédition	PRÉPARATION DU PRODUIT		
				Méthode	Température	Temps (minutes)
Frites Lamb's Seasoned® Seashore-Style®	SS101	6 sacs de 5 lb (2,7 kg)	32 lb (14,5 kg)	Friture profonde	345-350 °F (174-177 °C)	3 ½ - 4
				Four à convection	425 °F (218 °C)	12 - 15
				Four conventionnel	425 °F (218 °C)	20 - 25
				Four à air pulsé	450 °F (232 °C)	8 - 16

Communiquez avec votre expert en frites Lamb Weston ou visitez le site lambweston.com aujourd'hui pour de plus amples renseignements et des échantillons.

1 888 593 7866

1. Datassential, base de données MENTRENDIS sur les chaînes et les établissements indépendants aux États-Unis, 2013.

2. NPD Group/Snack Track, 2013.

3. Datassential Menu Trends, 2013.

10/2016 CDN

© Lamb Weston Holdings, Inc. Tous droits réservés.

Lamb Weston®

VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE