

Sweet Things®

Lamb Weston®
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE


Découvrez le côté inattendu
des patates douces.



Les patates douces Sweet Things®

Laissez-vous surprendre par l'inattendu. Lamb Weston met son savoir-faire en matière de patates douces à votre service afin de vous aider à susciter l'enthousiasme de vos clients avec de nouvelles expériences gustatives. Découvrez des accompagnements, des collations et des plats à partager novateurs, ainsi que des façons délicieusement créatives de réaliser des profits avec l'ensemble de votre menu.

Voici pourquoi les patates douces Sweet Things sont les meilleures sur le marché.

- **Une qualité constante** pour ce qui est de la saveur et de l'apparence.
- **Le plus vaste portefeuille de produits** afin de plaire à tous les consommateurs, quelles que soient leur préférences, dans tous les segments.
- **Des options de frites plus croustillantes** pour une satisfaction optimale de la clientèle et une tenue exceptionnelle* 
- **Des idées de menu fraîches et faciles à mettre en œuvre** pour épater vos clients avec des propositions nouvelles et différentes.

Ce que disent les consommateurs

57%

57 % des consommateurs déclarent qu'ils commanderaient des patates douces plus souvent s'ils en voyaient sur le menu*.

Lamb Weston vous offre des outils de merchandising sur mesure pour vous aider à annoncer vos patates douces!

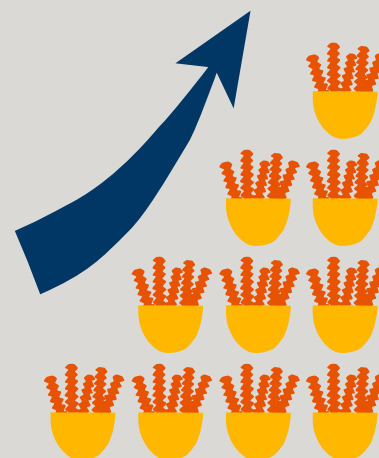
56%

56 % des consommateurs qui ont commandé des frites de patates douces demeurent très intéressés ou extrêmement intéressés*.

 = Plus croustillantes et meilleure tenue.

* LW, étude exclusive amplIFRY, 2015.

** Outil de suivi PotatoTrack, 3 mois ayant pris fin en août 2016.



La croissance des frites de patates douces se poursuit... Catégorie en hausse de + 3,8 % aux États-Unis**.



Les consommateurs croient que les restaurants pourraient améliorer leur offre de frites de patates douces avec des trempettes et des ingrédients frais complémentaires*.



Les produits de patates douces haut de gamme Sweet Things®

offrent un vaste éventail de coupes, de saveurs et de durées de tenue pour répondre à tous vos besoins opérationnels. Ils sont sucrés naturellement, ont une couleur vive et appétissante et sont délicieusement croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.

Visez juste.

Nos analyses des préférences des consommateurs vous aideront à trouver le bon profil de saveur.

Douces : Pour les vrais amateurs de patates douces. Une saveur de patate douce naturelle et subtile.

Universelles : Vous avez une clientèle très variée? Dans ce cas, une touche de saveur modérée qui rehausse celle des patates douces est le meilleur choix.

Robustes : Les consommateurs en quête de sensations fortes sont attirés par la saveur robuste d'assaisonnements goûteux comme des piments, de l'ail, des oignons et des épices.

76%

des consommateurs aimeraient que les restaurants offrent plus d'un type de frites.*

* Source : LW, étude exclusive ampliFRY, 2015.

Douces.



Une saveur subtile créée pour mettre en relief le goût naturel des patates douces.



Juliennes (L0095)
Coupe régulière (L0092)
Coupe du chef (L0100)



Frites minces (L8000)
Frites Platter Fries® (L8100)

Frites au sucre vanille (L0089)



Frites Coupe ondulée 3/8 (L0084)



Frites CrissCut® (L0090)



Mini Tater Puffs® (L0094)



Dés triangulaires rôtis (33230)



Mélange de dés triangulaires rôtis Alexia® (AX508)



Purée originale (M0007)

Universelles.



Une touche de saveur modérée qui rehausse celle des patates douces.



Frites Concertinas® assaisonnées  (L0101)



Frites Platter Fries® assaisonnées  (L0103)

Robustes.



Une saveur robuste provenant d'assaisonnements comme des piments, de l'ail, des oignons et des épices.



Frites minces assaisonnées  (L0102)



Frites RibCut® assaisonnées  (L0097)



Frites WaveLength Fries® assaisonnées  (L0082)



Tranches ondulées assaisonnées  (L0098)



CrispyCubes® assaisonnées  (L0099)

60%
des consommateurs préfèrent
des patates douces avec un
profil de saveur robuste.[†]



[†] Moskowitz & Jacobs Market Research, Inc.
Market Research and the Institute for Perception, 2011

Chassez l'ennui

Des idées pour le menu fraîches et simples qui sortent de l'ordinaire. Combinées avec quelques ingrédients simples déjà présents dans votre cuisine, nos frites Sweet Things® de Lamb Weston croustillantes et colorées voleront bientôt la vedette dans votre établissement.



Poulet tinga Sweet Things®

Des épinards, de la betterave et des choux frisés frais sont combinés avec de la sauce piquante au piment chipotle, des tomatillos rôtis et de l'ail. Ces légumes sont garnies de délicieux poulet mijoté lentement, une recette originaire de Puebla, au Mexique, de nos frites de patates douces uniques, d'avocat, de panela et de piments poblanos croustillants pour offrir une incroyable fusion de saveurs.



Barbacoa de bœuf Sweet Things®

Du bœuf cuit lentement sur le barbecue à la méthode originale des Caraïbes est combiné avec nos succulentes frites de patates douces, des poivrons grillés, des oignons rouges et des radis tranchés finement. Le tout est couronné de flocons de piment fort et de sauce aux tomatillos, ainsi que d'oignons croustillants, de quartiers de lime et de coriandre pour faire vivre à vos clients une expérience gustative inégalée.



Carnitas de porc Sweet Things®

Des jalapeños marinés et des oignons rouges sont ajoutés à un carnitas épicé, ce plat de porc mexicain provenant de l'État du Michoacán, le tout étant combiné avec nos savoureuses frites de patates douces. Garni de fromage cotija et de sauce aux tomatillos rôtis, aux piments Serrano et à la coriandre, ce plat est couronné de jalapeños croustillants et de quartiers de lime, au plus grand bonheur des papilles gustatives.

Option végétarienne : Remplacez la viande par des haricots Pinto.































Cari thaïlandais au lait de coco Sweet Things®

Des morceaux de poulet au cari d'inspiration thaïlandaise, des poivrons verts et rouges, des lanières d'oignon, des pois wasabi et des oignons verts sont combinés avec une sauce au lait de coco et au cari et nos exquis frites de patates douces. Ce délice exotique est parsemé de coriandre et de flocons de noix de coco, puis garni de limes pour une saveur inoubliable.

Pour les recettes, visitez le site lambweston.com/recipe

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS

Nom du produit	No d'art.	Format de l'emballage	Poids à l'expéd.	Mode de cuisson	PRÉPARATION		
					Mode de cuisson	Température	Temps (minutes)
DOUCES							
Dés triangulaires rôtis 	33230	Dés triang. ½ po	1/40 lb (18,1 kg)	42,5 lb (19,3 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel Four à air chaud	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 450°F (232°C) 450°F (232°C)	2½ - 3 12 - 15 30 - 35 13 - 17
Mélange de dés triangulaires rôtis Alexia® 	AX508	Dés triang. 1 po	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Four à convection Four conventionnel Four à air chaud Gril	400°F (204°C) 400°F (204°C) 450°F (232°C) 375°F (191°C)	15 - 20 25 - 30 15 - 20 12 - 15
Frites Coupe ondulée 	L0084	3/8 CC	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel Four à air chaud	345-350°F (174-177°C) 400-425°F (204-218°C) 400-425°F (204-218°C) 450°F (232°C)	2½ - 3 10 - 14 25 - 35 12 - 16
Frites au sucre vanille 	L0089	5/16 RC	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	350°F (177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	1½ - 2½ 10 - 12 20 - 25
Frites CrissCut® 	L0090		5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	1¾ - 2¼ 7 - 9 18 - 20
Frites Coupe fine régulière 	L0091	5/16 RC	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	350°F (177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2 - 2½ 10 - 12 25 - 30
Frites Coupe régulière 	L0092	3/8 RC	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	350°F (177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2 - 2¾ 8 - 13 15 - 30
Mini Tater Puffs® 	L0094	Formed 53-59/lb	6/2,5 lb (1,1 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¼ - 2¾ 9 - 14 27 - 32
Juliennes 	L0095	3/16 SS	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture	350°F (177°C)	1¾ - 2¼
Coupe du chef  	L0100	7/16	3/5 lb (2,3 kg) sacs	17 lb (7,7 kg)	Friture	350°F (177°C)	2½ - 2¾
Frites minces 	L8000	¼ x 3/8	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	1¾ - 2¼ 8 - 10 15 - 25
Frites Platter Fries® 	L8100	¼ x 1/2	5/3 lb (1,4 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¼ - 2¾ 8 - 12 15 - 25
Purée originale  	M0007		12/2 lb (0,93 kg)	26 lb (11,8 kg)	Cuisson en sachet Four à micro-ondes Vapeur	Moyen-élevé	16 - 20 11 - 15 16 - 20
UNIVERSELLES							
Frites Concertinas® assaisonnées  	L0101	3/8 CC	3/5 lb (2,3 kg) sacs	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¼ - 2½ 10 - 12 21 - 25
Frites Platter Fries® assaisonnées  	L0103	1/4 x 1/2	3/5 lb (2,3 kg) sacs	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¼ - 2¾ 8 - 12 20 - 25
ROBUSTES							
Frites WaveLength Fries® assaisonnées  	L0082	5/16 x 11/16	3/5 lb (2,3 kg) sacs	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	350°F (177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¾ - 3¼ 8 - 12 30 - 35
Frites RibCut® assaisonnées 	L0097	3/8 x ¾	3/5 lb (2,3 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	350°F (177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¾ - 3¼ 8 - 12 30 - 35
Tranches ondulées assaisonnées  	L0098	5/16	3/5 lb (2,3 kg) sacs	17 lb (7,7 kg)	Friture	350°F (177°C)	2½
CrispyCubes® assaisonnées  	L0099		3/5 lb (2,3 kg)	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Gril	350°F (177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2¾ 10 10 - 12
Frites minces assaisonnées  	L0102	¼ x 3/8	3/5 lb (2,3 kg) sacs	17 lb (7,7 kg)	Friture Four à convection Four conventionnel	345-350°F (174-177°C) 400°F (204°C) 400°F (204°C)	2 - 2½ 8 - 10 20 - 25

 = Plus croustillantes et meilleure tenue  = Excellente source de vitamine A  = Cachère avec produits laitiers

Répondez à la demande. Communiquez avec votre expert des patates douces Sweet Things® de Lamb Weston ou visitez le site lambweston.com aujourd'hui pour obtenir plus de détails et demander des échantillons.

1 888 593 7866

10/2016 CDN
© Lamb Weston Holdings, Inc. Tous droits réservés.

Lamb Weston 
VOIR LES POSSIBILITÉS DE LA POMME DE TERRE