Connoisseur Fries, le patate fritte surgelate dal look artigianale

cattura-di-schermata-155-4752914c

I clienti dei ristoranti percepiscono la cura e l'attenzione riposta in ogni piatto. Cercano cibi semplici, naturali. E le patate fritte non fanno eccezione. Per questo motivo Lamb Weston Meijer, che produce prodotti surgelati a base di patate e fiocchi di patate disidratati, ha introdotto le patate fritte Connoisseur Fries, quattro tipologie di patatine surgelate dall’aspetto artigianale, forma irregolare e spessore variabile con un gusto di patata intenso e senza glutine.

Le Connoisseur Fries sono state concepite con grande attenzione in ogni aspetto: dall'origine del prodotto alla produzione e alla ricerca al supporto operativo.

Le patatine fritte Connoisseur Fries rispondono alle necessità degli operatori per più ragioni. Sono state create da esperti, sviluppate con i clienti, testate e approvate dai consumatori. Sono originali nel gusto e nell'aspetto, per un'esperienza di gusto migliorata. Sono patate di prima qualità e selezionate attentamente. Aumentano il valore del menù e la soddisfazione del cliente. Infine, sono di tendenza: aggiungono valore a tutti i piatti.

Come detto sono quattro le tipologie di questa gamma:

- Homestyle Fry: patatine croccanti nel tradizionale formato 11x11, tagliate irregolarmente e ricche di gusto.

- Homestyle Fry con buccia: patatine autentiche, nel formato 13x13 con buccia, colore dorato e gusto intenso di patata. Ottime per hamburger e bistecche.
- Chuncky Fry: gustose patatine grosse, dal taglio irregolare, soffici all’interno, croccanti all’esterno grazie alla copertura di amido di patata. Perfette per i menù dei pub.
- Rustic Fry con buccia: queste patatine donano un aspetto unico al piatto, presentano molta buccia e un gusto pieno di patata, sono super croccanti grazie alla copertura di amido di patata.

Eccellenti per ristoranti che vogliono fare la differenza.

Il terzo rapporto sulla sostenibilità

L’innovazione di pordotto non è però l’unico terreno su cui si muove Lamb Weston / Meijer. L’azienda ha infatti pubblicato il suo terzo rapporto sulla sostenibilità nel quale pone l’accento sugli importanti progressi compiuti grazie al programma di sostenibilità per il periodo 2012-2014, in tutte le fasi della filiera, dal campo al piatto. Rispetto agli obiettivi iniziali del 2008, si è registrata una riduzione annua del 7% (o 285 milioni di litri) del consumo diretto di acqua, una riduzione annua del 21% del consumo diretto di energia e un aumento annuo del 4,3% della resa nell’utilizzo di patate. Questi risultati dimostrano chiaramente che l’azienda è sulla buona strada per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità al 2020. Il rapporto completo è disponibile su www.lambweston-sustainable.com.