

## Connoisseur Fries, le patate fritte surgelate dal look artigianale



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.
- Chunky 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 prodotto 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](http://www.lambweston-sustainable.com).