

Conçues pour répondre aux besoins des professionnels les plus exigeants, ces frites allient

une croustillance extrême, une efficacité optimale et une expérience gustative exceptionnelle.

Que ce soit dans la restauration collective, la restauration institutionnelle ou un restaurant traditionnel, la gamme UltraCrunchy s'adapte à tous les besoins tout en garantissant une expérience gustative exceptionnelle.

Pourquoi choisir les frites UltraCrunchy?

- **Temps de maintien prolongé :** Elles restent croustillantes et savoureuses plus longtemps, au moins 30 minutes, idéal pour les restaurants et les services de plats à emporter.
- **Croustillance exceptionnelle :** L'enrobage spécial garantit un croquant constant à chaque bouchée.
- **Faible absorption de matières grasses :** La réduction de l'absorption d'huile les rend plus saines et moins grasses.
- **Moins de consommation d'huile :** Moins d'absorption d'huile permet des économies pour les opérateurs de services alimentaires.
- **Préparation polyvalente :** Elles peuvent être cuites à la friteuse, au four ou au airfryer pour plus de flexibilité.

[Découvrez cette nouvelle gamme !](#)

[Voir le leaflet et télécharger les visuels](#)

Ces visuels sont la propriété de Lutosa et doivent toujours être utilisés avec le nom ou logo de Lutosa.

Venez découvrir ces uniques frites UltraCrunchy lors des prochains salons :

SIAL	Paris	19-23/10	Hall 5A - Stand P200
HORECA EXPO	Gand	17-20/11	Hall 8 - Stand 8613
PLMA	Chicago	17-19/11	Hall North – Stand 2035-36

Contactez-nous pour plus d'infos: marketing@lutosa.com - www.lutosa.com

Lutosa SA | Zone Industrielle du Vieux Pont 5 | 7900 Leuze-en-Hainaut (BE)

This email and any files transmitted with it are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. If you have received this email in error please notify the system manager.

Scanned by Lutosa Clearswift SECURE Email Gateway.

www.clearswift.com