

COMMUNIQUÉ
DE PRESSE

Découvrez la croustillance ultime

REALLY

Crunchy Fries



Your partner in potatoes

lambweston.eu

Lamb Weston
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Lamb Weston Holdings finalise l'acquisition des participations restantes dans la co-entreprise européenne LambWeston/Meijer

Après avoir conclu la transaction, Lamb Weston détient 100 % de Lamb-Weston/Meijer, v.o.f., qui fonctionnait auparavant comme une co-entreprise à 50/50 entre une filiale à 100 % de Lamb Weston et Meijer Frozen Foods.

Avec cette acquisition, la Société ajoute cinq sites de fabrication supplémentaires à son empreinte mondiale, dont quatre sites aux Pays-Bas et un au Royaume-Uni, ainsi qu'un sixième site de fabrication exploité par le biais d'une participation de 75 % dans une co-entreprise en Autriche. Ces installations produisent chaque année près de deux milliards de livres (910 000 MT) de produits finis surgelés.

Fries, Frites, Chips, Lamb Weston : délicieux dans toutes les langues et plébiscité dans le monde entier !

Lamb Weston est l'un des leaders dans la production et la distribution de produits à base de pommes de terre, patates douces et appetizers pour la restauration hors domicile et la GMS. Depuis plus de 70 ans, Lamb Weston ne cesse d'innover avec des produits pensés pour simplifier le quotidien des professionnels en cuisine, tout en proposant aux consommateurs une qualité et un goût de pomme de terre inégalés. Des champs de pommes de terre jusqu'à ses relations

clients, Lamb Weston se réinvente sans cesse, toujours en quête du meilleur.



Pour plus d'informations :

Fondé en
1950



Siège social
Eagle, Idaho, USA

NYSE
LW



9 300
employés



Capacité
de production
3,6 millions
de tonnes

N°1

en Amérique du Nord sur la
catégorie pommes de terre
surgelées

N°2

mondial sur la
catégorie pommes de
terre surgelées

26

sites de
production dans
le monde

Global footprint



« Au cours des 70 dernières années, nous avons toujours été à la recherche d'amélioration et de croissance. Notre entreprise, au départ une usine de transformation de pommes de terre, est aujourd'hui devenue un fournisseur alimentaire mondial. »
Tom Werner,
Président et CEO

Les **REA** **Crunchy Fries de LambWeston®, 30 minutes de croustillance ultime**



LambWeston® lance sa dernière innovation : les **REALLY Crunchy Fries**. Développées exclusivement pour les professionnels, les **REALLY Crunchy Fries** répondent aux besoins de la nouvelle génération de restaurants hybrides, sur place ou à emporter.

Une croustillance longue durée pour s'adapter à tous les modes de consommation

La COVID-19 a accéléré la demande de livraisons à domicile et estompé les frontières entre restauration rapide et restauration à table. Qu'ils choisissent de consommer leur repas sur place ou à emporter, les clients sont donc en attente d'une offre rapide sans compromis sur la qualité. Pour que la qualité des frites livrées soit identique à celle qu'ils peuvent déguster sur place, LambWeston® propose aux restaurateurs les **REALLY Crunchy Fries** : des frites qui restent chaudes et croustillantes pendant 30 minutes, assurant aux clients une dégustation optimale tout au long du repas.

Des recherches sensorielles menées par le Dr Nicholas Bauman, ont par ailleurs révélé que la sensation d'un aliment croquant stimule les sentiments de plaisir et d'excitation dans notre cerveau. Les **REALLY Crunchy Fries**, c'est donc la satisfaction assurée de ses clients !

« Nos études consommateurs confirment l'appétence pour de nouvelles expériences en restauration. Le lancement de la frite **REALLY Crunchy fries** répond parfaitement à cette triple demande d'une croustillance inégalée synonyme de plaisir, d'une chaleur conservée dont l'intérêt est décuplé en livraison et d'un aspect traditionnel avec ou sans peau. » déclare Cédric Guillemette, Country Sales Manager.

Des frites dorées et authentiques

Leur couleur dorée et leur enrobage irrégulier confèrent aux **REALLY Crunchy Fries** un aspect délicieusement authentique ! Croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur, ces frites authentiques au bon goût de pomme de terre trouveront leur place aussi bien parmi une offre de plats cuisinés que snacking. Par ailleurs végétariens et sans gluten, les **REALLY Crunchy Fries** répondent aux attentes des restaurateurs, de plus en plus nombreux à proposer des alternatives adaptées à tous les régimes alimentaires.

Développement durable

Les **REALLY Crunchy Fries** ainsi que leur packaging 100% recyclable ont été développés de façon responsable. Végan et sans huile de palme, ces frites ont un impact CO2 moins élevés (0,5-0,6 kg par kg) que les accompagnements classiques comme les pâtes, le riz ou encore le pain. Faire le choix des **REALLY Crunchy Fries** avec peau équivaut à diminuer ses émissions de carbone de 6% en comparaison avec une frite sans peau.



Une gamme de 3 références, avec ou sans peau est disponible :

		
REALLY Crunchy Fries 6x6 skin off 4 x 2,5kg Cuisson : 2 minutes et 45 secondes à 175°C	REALLY Crunchy Fries 9x9 skin off 4 x 2,5kg Cuisson : 3 minutes et 15 secondes à 175°C	REALLY Crunchy Fries 9x9 skin on 4 x 2,5kg Cuisson : 3 minutes et 15 secondes à 175°C

Qu'en pensent les clients ?



« Nous travaillons avec la frites REALLY Crunchy Fries de LambWeston depuis 1 mois. Sa croustillance sans égal et son goût de pomme de terre nous permettent enfin de proposer une frite de qualité dans nos menus, même après 30 minutes. »

Majed Mansour et Wissem Ben Ammar - Fondateurs de In My Belly

Acteur incontournable de la street-food, In My Belly se distingue par la qualité de ses marques, ainsi que par son univers pop et contemporain. Aujourd'hui, In My Belly opère 5 marques aux influences variées (Junk, Meatpacking, Jalapeno, Graine et Griko).

« Précurseur de la livraison de burgers, Speed Burger accompagne son produit en menu par des frites depuis 28 ans. La qualité et le maintien en température de la frite en livraison a été le leitmotiv de Speed Burger pendant toutes ces années. D'année en année, nous avons travaillé avec les industriels pour trouver « LA » frite tenant la route en livraison. Grâce à ce travail, la société LambWeston a réussi en 2023 à produire une frite encore plus croustillante pour la livraison – la REALLY Crunchy Fries – rentrant parfaitement dans l'application de nos process : tenue du produit entre 20 et 30 minutes. Nous attendons avec impatience le lancement de cette nouvelle frite pour notre clientèle qui sera un atout de qualité. »

Bruno Bourrigault - Fondateur de Speed Burger

Enseigne 100% française développée en franchise depuis 2004, Speed Burger a fait évoluer tous les process opérationnels de la livraison de burgers à domicile. En 2015, Speed Burger devient l'enseigne leader en France de la livraison de burgers. Depuis 2017, le réseau Speed Burger se dote de magasins qui disposent de salles de restaurants tout en conservant la possibilité de proposer la livraison.



LA RECETTE CRUNCHY DE YONI

SAADA Pita Crunchy falafels & trévisse



Préparation

Réhydrifier les pois chiches pendant 12 heures à l'eau froide.

Passer les pois chiches au hachoir, avec l'oignon et les gousses d'ail.

Ciseler les herbes et mélanger le tout avec les épices et l'huile d'olive.

Tailler la trévisse.

Émincer les oignons rouges et mélanger avec le sucre le vinaigre d'échalotes, l'huile d'olive et la fleur de sel.

Frir les falafels et les frites REALLY Crunchy Fries.

Dresser et servir chaud.

Yoni Saada

Fils et petit fils de la plus ancienne boucherie du Marais, Yoni Saada a toujours eu un pied dans la cuisine. Il se lance à 19 ans en suivant des études de cuisine et boulangerie à FERRANDI Paris. Après une participation à Top Chef et l'ouverture de plusieurs restaurants, il ouvre Superblue, une nouvelle traversée des cultures au-delà du Pacifique.



Ingrédients

400 g de REALLY Crunchy Fries LambWeston
4 pitas
400 g de pois chiches secs
2 oignons
8 gousses d'ail
1 botte de persil
1 botte de coriandre
30 g de cumin
20 g de piment doux
10 g de carvi
10 cl d'huile d'olive
1 salade trévisse
1 oignon rouge
8 cl de vinaigre d'échalotes
10 g de sucre
Huile de friture