

EG/ST

Hall 4 - Stand 4R19



Présente ses Frenzy Fries au salon EGAST du 15 au 18 mars

Lamb Weston, deuxième marque mondiale de produits surgelés à base de pommes de terre, continue d'innover et d'aider les restaurateurs à se démarquer avec son innovation 2025 : les Frenzy Fries, des frites triangulaires uniques, à la peau encore présente et dont l'enrobage est invisible. La marque et ces produits seront présents au salon Egast dans le Hall 4, stand 4R19.

DES FRITES TRIANGULAIRES UNIQUES

La variété en restauration attire et fidélise les clients en mettant en évidence l'adaptation aux tendances et en positionnant le restaurant comme un établissement dynamique et à l'écoute du consommateur.

Les frites Frenzy Fries tiennent cette promesse grâce à leur forme distincte triangulaire, à la peau encore présente et leur enrobage invisible. Ces caractéristiques permettent une durée de conservation impressionnante de 20 minutes, garantissant la qualité et réduisant le gaspillage alimentaire en cuisine. L'extérieur de ces frites est extra croustillant ce qui contraste avec l'intérieur moelleux.

De plus, 2 consommateurs sur 4* ont déclaré qu'ils choisiraient les Frenzy Fries si elles sont disponibles sur le menu d'un restaurant.

*Rapport de Haystack 2024 sur 5 400 consommateurs au Royaume-Uni, en Arabie Saoudite, aux Pays-Bas et en Italie



À PROPOS DE LAMB WESTON

Lamb Weston est la deuxième marque mondiale de produits à base de pommes de terre surgelées, présent dans plus de 100 pays avec 26 sites de production, dont 8 en Europe. L'entreprise emploie près de 10 800 collaborateurs dans le monde et fournit les professionnels de la restauration et de la distribution avec des produits innovants, responsables et gourmands.

Plus d'informations sur : www.lambweston.eu/fr