

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FRENZY FRIES



LES FRITES CLASSIQUES
REVISITÉES AVEC AUDACE

JANVIER 2025

Lamb Weston® 

LES FRENZY FRIES

DES NOUVELLES FRITES AUTHENTIQUES AVEC UNE FORME TRIANGULAIRE, PAR LAMB WESTON

Lamb Weston, deuxième marque mondiale de produits à base de pommes de terre surgelés, continue d'innover et d'aider les restaurateurs à se démarquer sur un marché difficile. L'ambition est de devenir la marque de pommes de terre la plus aimée et la plus appréciée au monde !

Lamb Weston innove en ce début d'année avec ses Frenzy Fries, des frites triangulaires uniques et innovantes, disponibles en France et dans toute l'Europe. La marque accompagne ainsi les chefs en répondant à leurs problématiques quotidiennes.

En effet, avec l'augmentation du coût de la vie, l'environnement économique et politique incertain, le comportement des consommateurs évolue. La fréquence d'achat, en particulier dans les restaurants, a diminué de 2%* au cours de l'année 2023. Les consommateurs recherchent désormais de nouvelles expériences qui équilibrent la familiarité avec des expériences sensorielles mémorables.

Quant aux restaurateurs, ils doivent relever le défi de rester compétitifs et rentables tout en suivant les tendances. Ils recherchent des produits à base de pommes de terre qui offrent un vrai goût, un croustillant exceptionnel et de l'innovation**. Lamb Weston l'a donc bien compris : offrir des options de frites innovantes permet donc aux restaurateurs de se démarquer au sein d'un marché tendu et compétitif.

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.



*Étude Circana, au Royaume-Uni, en France, Allemagne, Italie et Espagne en 2023.

Source : <https://www.euromonitor.com/article/how-consumers-and-businesses-are-reacting-to-food-price-inflation>

** Source : <https://tastyigniter.com/blog/10-ways-to-innovate-and-adapt-to-market-trends-in-the-restaurant-industry>

Source : Windsor Edge Research Septembre 2021 Royaume-Uni, Allemagne, Italie et Arabie Saoudite

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



Forme triangulaire unique

Côtés concaves et
convexes : 20 min de
tenue après cuisson

Parfaitement imparfaites

Tailles et découpes
uniques, avec peau,
pour plus
d'authenticité dans
l'assiette



Texture jamais vue

Frites extra croustillantes
avec un cœur fondant et
savoureux pour une
expérience unique en
bouche



CONTACT PRESSE

Agence BPA - Jade Bidaux

jade@agence-bpa.com

02 30 96 49 24 / 06 58 67 87 64

Lamb Weston 