

LambWeston®

POSSIBILITIES IN POTATOES

SIRH/+
LYON

STAND 4G77

SNAP FRIES

**DES FRITES CROUSTILLANTES
SANS FRITEUSE, À EMPORTER**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - OCTOBRE 2026





LAMB WESTON PROPOSE DES FRITES CHAUDES ET CROUSTILLANTES, SANS FRITEUSE !

Proposer des frites en boulangerie, dans un café ou lors d'un événement, même sans friteuse ? Avec Snap Fries, Lamb Weston élargit les possibilités du snacking. Spécialiste des produits surgelés à base de pommes de terre, la marque présente une solution de frites pré-portionnées, conçues pour une cuisson au four dans leur emballage individuel. Une innovation pensée pour accompagner les professionnels dans le développement de leur offre salée, que Lamb Weston présentera au Sirha Lyon, sur le stand 4G77, du 21 au 25 janvier 2027.

Un espace de préparation limité, une petite équipe ou l'absence de friteuse peuvent freiner l'introduction de frites à la carte. Avec Snap Fries, Lamb Weston apporte une réponse concrète à ces contraintes : des portions individuelles prêtes à cuire au four, puis à servir dans leur emballage.

Ces frites avec peau, à la coupe de 9 x 9 mm, bénéficient d'un enrobage spécifique pour offrir une texture croustillante et un bon goût de pomme de terre.

Leur emballage ajouré favorise la circulation de l'air chaud pendant la cuisson et permet de les déguster, sur place ou à emporter. Les Snap Fries existent également en sachet de 2,5 kg, offrant ainsi la possibilité de cuire la portion de frite souhaitée.

De nouvelles occasions de consommation, à tout moment, n'importe où

Avec cette innovation, Lamb Weston entend faire une place aux frites dans des lieux et des moments où elles sont encore peu, voire pas proposées.

En boulangerie, Snap Fries permet d'enrichir une formule déjeuner ou de compléter l'offre de snacking avec un accompagnement chaud. Dans un café ou un salon de thé, la portion individuelle constitue une nouvelle proposition salée à savourer au fil de la journée.

La solution s'adresse également aux stations-service, aux kiosques et aux corners de grande distribution. Elle trouve aussi sa place dans les lieux événementiels, tels que les salles de concerts et de spectacles ou les stades, où elle permet de proposer des frites chaudes et croustillantes, sans installation de friteuse, dès lors qu'un four adapté est disponible. Un format individuel, pratique à servir et à emporter, particulièrement adapté à la restauration sur le pouce lors des événements culturels ou sportifs.

Une mise en œuvre pensée pour les professionnels

Les Snap Fries simplifient ainsi la préparation et le service. Elles se préparent dans différents types de fours professionnels, notamment ceux des marques Fritessa, Unox, Rational ou MerryChef, ainsi que dans d'autres équipements compatibles, selon les préconisations de cuisson de Lamb Weston.

Leur format permet aux équipes d'ajuster le nombre de portions mises en cuisson aux commandes. Les professionnels peuvent ainsi compléter leur offre avec une référence à proposer seule, en accompagnement ou intégrée à un menu, pour développer les ventes additionnelles.

DES ENVIES DE FRITES DANS DE NOUVEAUX LIEUX DE SNACKING

Les consommateurs aimeraient
pouvoir acheter des frites...



58%

dans les kiosques
et points chauds



43%

dans les cafés
et salons de thé



55%

en station-service



65%

à bord des avions

Source : étude « Monopack FS channel potential », CCI Findings, 2024.



INFOS PRODUIT

Portion de 120g - Conditionnement carton : 36 x 120 g

Cuisson en fonction du four professionnel utilisé,
avec emballage intégré

Également disponible en sachet de 2,5 kg





À propos de Lamb Weston

Lamb Weston est l'un des principaux fournisseurs mondiaux de produits à base de pommes de terre surgelées destinés aux restaurateurs et aux distributeurs. Depuis plus de 75 ans, Lamb Weston est à la pointe de l'innovation dans son secteur, en développant des produits innovants qui simplifient la gestion en cuisine et offrent des expériences toujours plus gourmandes à ses clients. Des champs où sont cultivées les pommes de terre Lamb Weston jusqu'aux partenariats étroits entretenus avec ses clients, Lamb Weston cherche constamment à aller plus loin et ne se contente jamais du statu quo. Car lorsque les équipes regardent une pomme de terre, elles y voient un monde de possibilités.

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