



Nothing beats our

**REALLY**

Crunchy Fries

Your partner in potatoes

Lamb Weston   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



## Verbraucherstimmen

”Essen zu gehen ist ein Genuss. Ich möchte in jeder Hinsicht **begeistert** sein und bin bereit, mehr für ein Erlebnis zu bezahlen, das für mich einzigartig ist. Egal, ob ich vor Ort im Restaurant esse oder ein Gericht zum Mitnehmen bestelle, ich erwarte qualitativ hochwertiges Essen, das frisch aussieht und schmeckt. **Da gibt es für mich keine Kompromisse!**“

Your partner in potatoes

LambWeston®   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

# Gaumenfreude: Was macht eine wirklich gute Pommes aus?

## Crispiness

Das kurze Geräusch, das entsteht, wenn die Pommes **beim ersten Bissen** zerbricht.

VS.

## Crunchiness

Das längere Geräusch, das **beim Kauen** der Pommes entsteht.

# Nichts übertrifft unsere **REALLY** Crunchy Fries

## REALLY

### Doppelt so crunchy

Überlegen in Crispiness und Crunchiness gegenüber Coated Fries der Konkurrenz

Lamb Weston Stresstest zur Messung der Anzahl der Crunches im Vergleich zu zwei führenden Coated Fries der Konkurrenz nach 10 Minuten, Juni 2022

30 MIN.  
LONG LASTING  
CRUNCH  
SENSATION

### Der ultimativ lang anhaltende Crunch

Eine **bahnbrechende Innovation**, die einen neuen Standard für jede Art von Küchenbetrieb festlegt.

Lamb Weston Stresstest zur Messung der Anzahl von Crunches nach 30 Minuten im Vergleich zu zwei führenden Coated Fries der Konkurrenz, Juni 2022



PREMIUM+

### Natürlicher Look und Geschmack

Das **einzigartige Aussehen** und der **Geschmack echter Kartoffeln**, den die Menschen wollen und wofür sie bereit sind, mehr zu bezahlen

Das Erscheinungsbild der REALLY CRUNCHY FRIES ist "genau richtig" im Vergleich zu Stealth und einem führenden Wettbewerber (GSR Research – 625 befragte Verbraucher)

# Einzigartige und überragende Produkteigenschaften



# Logistische Produktdaten



**LWF900**

**LW REALLY Crunchy 6x6 4x2,5kg**

UK LBL60 / SAP 127696 Pallet Heights 1.75m  
ME LBL90 / SAP 127726 Pallet Heights 2.38m  
EURO EUR56 / SAP 127664 Pallet Heights 2.20m



**LWF901**

**LW REALLY Crunchy 9x9 4x2,5kg**

UK LBL70 / SAP 127700 Pallet Heights 1.75m  
ME LBL100 / SAP127730 Pallet Heights 2.38m  
EURO EUR56 / SAP 127668 Pallet Heights 2.20m



**LWF902**

**LW REALLY Crunchy 9x9 SO 4x2,5kg**

UK LBL70 / SAP 127704 Pallet Heights 1.75m  
ME LBL100 / SAP 127734 Pallet Heights 2.38m  
EURO EUR56 / SAP 127672 Pallet Heights 2.20m

**Your partner in potatoes**

**Lamb Weston**   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

# Alternative Zubereitungsmethoden

## Heißluftfritteuse



Schnittgröße	Portionsgröße	Temp.	Garzeit	Ofen	Mikrowelle	Feuchtigkeit	Ergebnis
6x6 m	500 r	200 °C	8 min	N/A	N/A	N/A	<p>Weitere Optimierungen erforderlich.</p> <p>🍟 Guter Crunch, etwas zäh, wird mit der Zeit besser</p> <p>🍟 Guter Crunch, etwas zäh, wird mit der Zeit besser</p>
9x9 m	500 g	200 °C	11 min	N/A	N/A	N/A	

## Merrychef



6x6 m	N/A	275 °C	1,25 min	100%	100%	N/A	<p>Weitere Optimierungen erforderlich.</p> <p>🍟 Gute innere fluffige Textur, guter Crunch, etwas zäh, weniger verbrannte Enden!</p> <p>🍟 Gute innere fluffige Textur, guter Crunch, leicht zäh</p>
9x9 m	N/A	275 °C	1,45 min	100%	75%	N/A	

## Rational Dämpfer



6x6 m	700 g	200 °C	10 min	N/A	N/A	0 %	<p>Weitere Optimierungen erforderlich.</p> <p>🍟 Guter Crunch, etwas zäh, wird mit der Zeit besser</p> <p>🍟 Guter Crunch, etwas zäh, wird mit der Zeit besser</p>
9x9 m	700 g	200 °C	12 min	N/A	N/A	0 %	

# Entwickelt im Zeichen der Nachhaltigkeit

## Zero Waste

- **Bleibt 30 Minuten warm** für optimale Nutzung in jedem Segment
- Entwickelt für jede Art von Betreiber, um die Komplexität zu reduzieren wird Artikelnummer benötigt
- **100 % recyclebare Verpackung**
- **Begleitendes Info-Material**  
**Betreiber:** Frittieranleitung für optimale Zubereitung  
**Consumer:** Rezepte zur Förderung der Verwendung von Pommes-Resten

### Unser Ziel für 2030

- Menge an Lebensmittelabfällen halbieren
- 100 % erneuerbare Verpackung



## Gesunde Alternative

- **Vegan & glutenfrei**
- Kein Palmöl
- Skin-on für mehr Geschmack und Nährstoffe
- Geeignet für gesündere Garmethoden
- Portionierungsempfehlung zur Verbesserung von Ertrag und Marge

### Unser Ziel für 2030

- Verbesserte Nährwerte mit 10 % weniger Fett

## Klimaschutz

- Kartoffeln haben die geringsten Umweltauswirkungen unter den Hauptnahrungsmitteln - **nur 0,21 kg CO2 pro produziertem Kilo**. Bei Pommes sind es etwa 0,5-0,65 kg.
- Die aktive Förderung von **9x9 skin-on** bietet einen um **6% geringeren CO2-Fußabdruck** als vergleichbare skin-off-Sorten.
- Der **CO2-Rechner von Lamb Weston** zeigt die Umweltvorteile einer Umstellung auf die skin-on-Variante.

### Unser Ziel für 2030

- 25%-ige Reduktion des CO2-Fußabdrucks
- 50%-ige Reduktion des Wasserverbrauchs