

Ode an die Fritten

Twisters Edition



IT'S
TWISTIN'
TIME



LambWeston® 



EINE ODE AN DIE FREUDE

Auch in Zeiten, die von Unsicherheiten geprägt sind, sollte eine Sache stets Bestand haben:

Die Freude!

Freude am Essen.

Freude am Genuss.

Freude an hochwertigen Lebensmitteln.

Bei Lamb Weston glauben wir daran! Insbesondere glauben wir an die Superkraft der Kartoffel und wollen mit unseren Produkten Momente der Freude snackable machen.

Dafür braucht es immer wieder neue Ideen und Innovationen und dafür stehen wir als Lamb Weston. Unsere REALLY Crunchy Fries waren das letzte Jahr über DER Verkaufshit. Sie landeten auf vielen Tellern, fuhren in vielen Lieferfahrzeugen mit und sorgten für unzählige Genussmomente.

In diesem Jahr legen wir den Fokus auf das HERO Produkt von Lamb Weston – unsere **TWISTER FRIES**. Seit jeher sind sie eine starke Säule in unserem Produktportfolio, begeistern Jung und Alt immer wieder aufs Neue und verwandeln alle Gerichte im Handumdrehen zum instagramable Love Food.

Drehen wir uns also nicht mehr im Kreis. Machen wir es den **TWISTERS** gleich und drehen uns weiter und weiter und weiter ...

... und fokussieren uns auf das, was wirklich wichtig ist:

Mehr Innovation. Mehr mmmh. Mehr Spaß. Mehr glückliche Gesichter. Mehr erinnerungswürdige Momente.

**MEHR VON DEM,
WAS WIRKLICH ZÄHLT –
MORE OF WHAT MATTERS**

LET'S TWIST AGAIN!

Ob ultimative Neuinterpretation oder als edle Beilage, die **TWISTERS** sind und bleiben ein Klassiker, der wieder und wieder gespielt werden kann, ohne je an Anziehungskraft zu verlieren.

Die gelockten **TWISTERS** in handmade Optik bringen Abwechslung auf den Teller und teilbare Genussmomente auf den Tisch. Neben der sensationell knusprigen Außenseite und der fluffigen Textur im Inneren, sorgt die milde Würze für die ultimative Fritten-Freude.



Geschnitten aus der ganzen Kartoffel, überzeugen die **TWISTERS** jetzt durch noch mehr Qualität und einen sensationellen Geschmack. Sei es zu Burger, Steak oder als spaßiger Snack für Kids – mit ihrem besonderen Schnitt sind sie vielseitig einsetzbar.

Die knusprigen **TWISTERS** werden dank 15% mehr Portionen pro Kilo und verschiedenen Serviermöglichkeiten zum schnelldrehenden Kassenfüller.

MORE TWISTS MORE PORTIONS MORE PROFIT

Der einzigartige Schwung bringt Kunden zum Strahlen und Pommeliers in Bewegung.

Denn genauso endlos wie die Locken der **TWISTERS**, sind die Kombinationsmöglichkeiten.

Kreativ werden war selten einfacher und effizienter. Die **TWISTERS** sind ein neuer Beweis, dass wir bei Lamb Weston seit 70 Jahren den Dreh raus haben.



ÜBERZEUGEND IN JEDER HINSICHT



MEHR TWISTS

1 Produkt -
verschiedene
Serviermöglichkeiten



MEHR GESCHMACK

Knusprig,
mild gewürzt



MEHR PROFIT

15% mehr Portionen
pro KG *

*Interne Studie LW EMA



Ausgewählt aus
Lamb Weston-
Kartoffelsorten
höchster Qualität
für köstlichen
Kartoffelgeschmack,
Textur und Aroma.

Handgefertigte
Optik

Optisch
ansprechende
Außentextur mit
Charakter und
spielerischen
Variationen.

Unverwechselbarer
Kontrast zwischen
sensationell knuspriger
Außenseite und
weicher, fluffiger
Backkartoffel-Textur
im Inneren.

LAMB WESTON'S FRITTIER-GUIDE

KORB MIT TWISTERS BEFÜLLEN



- 🍟 Öl auf Sauberkeit prüfen
- 🍟 Korb befüllen
- 🍟 Temperatur prüfen
- 🍟 Timer stellen

2:30 MIN FRITTIEREN



- 🍟 Bei 175 °C frittieren

NACH 30 SEKUNDEN SCHÜTTELN



- 🍟 Für gleichmäßig gegarte, knusprige Pommes

ÖL ABSCHÖPFEN UND SERVIEREN



- 🍟 Pommes warmhalten
- 🍟 Ideale Temperatur: 60 °C - 80 °C
- 🍟 Frittieröl abschöpfen



BRINGT SCHWUNG AUF DEINEN TELLER

Zusammen sind wir stärker.

Ein ganz wichtiges Credo für uns bei Lamb Weston. Wir schätzen und wertschätzen die Partnerschaften sehr, die wir im gemeinsamen Foodservice Markt haben. Denn nur dadurch können wir mehr für unsere Kunden erreichen.



„Mehr als Pommes rot weiß: Freundschaft und Partnerschaft, welche aus dem Leaders Club heraus entstanden ist. Lamb Weston und Münchner Suppenküche Foodservice vereint Qualität und Innovation für Gastronomie.“

Manfred Kneifel,
Geschäftsführer Münchner Suppenküche



„SAUCEN
FÜR FREUNDE!“



„Wir in der Block-Gruppe arbeiten gerne mit unserem Partner Lamb Weston, da neben unserem Premium Fleisch auch die Beilage überzeugen muss!“



„Dabei kommt aber nicht nur die klassische Pommes zum Einsatz, sondern durch den hohen Grad an Innovationen des Hauses auch tolle neue Kreationen für unsere trendbewussten Gäste.“

Benjamin Arkhurst,
Leitung Produktentwicklung Block Foods AG

**BLOCK
MENU**
Frische Küche

„**QUALITÄT**, DIE MAN
SIEHT UND SCHMECKT!“



Gastro Konzept
GROSSKÜCHENTECHNIK

„Auf ganzer Linie glänzen! Das zeichnet die Zusammenarbeit zwischen Lamb Weston und Gastro Konzept Sandkühler seit nunmehr knapp 10 Jahren aus. In Workshops, Konzepten und Planung ganz vorne dabei sein.“

Mike Sandkühler,
Geschäftsführer Gastro Konzept Sandkühler

Nichts übertrifft unsere

REALLY CRUNCHY FRIES

Erbseprotein als neue Zutat, aber **keine Allergene!**

Trendige, **handgefertigte Optik.**



Keine Kompromisse **für Menschen mit Unverträglichkeiten**, die sich glutenfrei oder pflanzlich ernähren.

Unverwechselbarer Kontrast zwischen **sensationell knuspriger Außenseite** und **weicher, fluffiger Textur** im Inneren.

Die **9x9-skin-on-Sorte** ist nachhaltiger, bietet mehr Nährstoffe und Kartoffelgeschmack (auch 6mm- und 9mm-Sorten erhältlich).



Optisch ansprechende Außentextur mit Charakter und einzigartigen Variationen.

Ausgewählt aus Lamb Weston Kartoffelsorten höchster Qualität **für köstlichen Kartoffelgeschmack, Textur und Aroma.**

Gold-gelbe Farbe.

Die bahnbrechende **30-minütige Standzeit** sorgt für **das ultimative Crunch-Erlebnis** bei jeder Art von Verwendung.

Überragende Länge und Festigkeit für besseres Anrichten auf dem Teller und mehr Portionen pro kg.



REALLY
Doppelt
so crunchy

Überlegen in **Crispiness** und **Crunchiness** gegenüber Coated Fries der Konkurrenz.



PREMIUM+
Natürlicher Look
und Geschmack

Das **einzigartige Aussehen** und der **Geschmack echter Kartoffeln**, schaffen Begehrlichkeit und die Bereitschaft mehr zu bezahlen.



Der ultimativ lang anhaltende Crunch

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



LWF900
LW REALLY Crunchy 6x6

LWF901
LW REALLY Crunchy 9x9

LWF902
LW REALLY Crunchy 9x9 Skin-On

Das Tor zur Geschmackswelt



CYPRUS HALLOUMI

Cheese Sticks



Hallo Halloumi-Häppchen!

Ursprünglich aus den Mittelmeerländern stammend, ist Halloumi, der würzige Grillkäse, mittlerweile fester Bestandteil der weltweiten Küche. Der Quetsche-Käse überzeugt durch seine feste, aber zeitgleich cremig-zarte Struktur. Überzogen mit knusprigem Teig wird er zum unwiderstehlichen crunchy Fingerfood. Es ist ein Geschmackserlebnis aus zwei Welten, wenn die zypriotische Halloumi-Tradition auf die Lamb Weston Crunchyness trifft.

Ob auf einem Burger, im Salat oder in der Ursprungsvariante mit Fladenbrot, Hummus und Salat, die Halloumi Cheese Sticks sind Startpunkt einer unwiderstehlichen Genussreise.

Gefüllt mit
**100 %
Halloumi**

Attraktive Produkte in
Häppchengröße:
Einfach zuzubereiten
und zu servieren!

Fester und
schmackhaft salziger
Halloumi mit einer
**knusprigen
Kruste**

Vegetarisch
& Halal



Eine geschmackliche Entdeckungsreise –
unsere neuen Appetizer

WORLD Flavours

UNSERE ALL-TIME-FAVORITES



Produktspezifikationen

Pommes Frites		Gluten-frei	Packungs-größe (quantitativ)	Stück/ kg	Europalette (CRT X-Schicht)	Zubereitungs-zeit Fritteuse (175°C)	Zubereitung im Ofen
REALLY Crunchy Fries™							
LWF900	REALLY Crunchy Fries™ - 6/6	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	2:45 min	✓
LWF901	REALLY Crunchy Fries™ - 9/9	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	3:15 min	✓
LWF902	REALLY Crunchy Fries™ - 9/9 Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	3:15 min	✓
Connoisseur Fries™							
LWF56	Rustic Fry - Skin-on Stealth coated	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	2:45 min	✓
LWF58	Home Style Fry - 11/11 Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	2:45 min	✓
Stealth Fries®							
S02	Stealth Fries® - 6/6	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 7 = 63	2:45 min	✓
S22	Stealth Fries® - 6/6 Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 7 = 63	2:45 min	✓
S04	Stealth Fries® - 9/9	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	✓
S24	Stealth Fries® - 9/9 Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	✓
S25	Stealth Fries® - 11/11 Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:30 min	✓
LWF106	Stealth Fries® - 9/18 Steakhouse Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:45 min	✓
Private Reserve® Fries							
F62	Private Reserve® Fries - 6/6	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 7 = 63	2:45 min	—
F64	Private Reserve® Fries - 9/9	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	—
F03	Private Reserve® Fries - 9/9 Skin-on	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	—
F07	Private Reserve® Fries - 11/11	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:30 min	—
F69	Private Reserve® Fries - 9/18 Steakhouse	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:45 min	—
Ziggy Fries™							
LWF61	Ziggy Fries™	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 7 = 63	2:30 min	✓
Pommes Frites (Freeze Chilled)							
LWF77	Pommes Frites (Freeze Chilled) - 7/7	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	2:45 min	—
LWF79	Pommes Frites (Freeze Chilled) - 9/9	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	3:15 min	—
LWF82	Pommes Frites (Freeze Chilled) - 11/11	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	3:45 min	—
LWF84	Pommes Frites (Freeze Chilled) - 9/18 Steakhouse	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	3:45 min	—

Spezialitäten

Sweet Potatoes		Gluten-frei	Packungs-größe (quantitativ)	Stück/ kg	Europalette (CRT X-Schicht)	Zubereitungs-zeit Fritteuse (175°C)	Zubereitung im Ofen
LWF105	Sweet 'n Savour Crispy Fries	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 8 = 64	2:30 min	✓
LWF70	Sweet Potato Fries - 6x6	🚫	5 x 2 kg	—	8 x 6 = 48	2:00 min	✓
Signature Shape							
LWS64	Potato Dippers	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 7 = 63	3:00 min	✓
B94	aMAIZEing Fries®	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	—
B95	Onion & Black Papper Dipping Strips	—	4 x 2,5 kg	—	9 x 6 = 54	3:15 min	—
LWS57	Connoisseur Wavy Fries	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	3:00 min	✓

Spezialitäten

Wedges		Gluten-frei	Packungs-größe (quantitativ)	Stück/ kg	Europalette (CRT X-Schicht)	Zubereitungs-zeit Fritteuse (175°C)	Zubereitung im Ofen
W01	Original Seasoned Wedges Skin-on	—	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	✓
W12	Original Wedges Skin-on	—	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	✓
W19	Original Seasoned Crinkle Wedges	—	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	✓
Twisters®							
T03	Twisters®	🚫	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	2:30 min	—
D72	Original Seasoned Twisters®	—	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	2:30 min	✓
CrissCuts®							
LWS901	Original Seasoned CrissCuts® Skin On	—	4 x 2,5 kg	—	8 x 7 = 56	2:45 min	✓
Potato Slices							
LC3	Crispy Sliced Chips Skin-on	🚫	5 x 2 kg	—	8 x 6 = 48	2:00 min	—

Beilagen & Mealcomponents

Potato Croquettes		Gluten-frei	Packungs-größe (quantitativ)	Stück/ kg	Europalette (CRT X-Schicht)	Zubereitungs-zeit Fritteuse (175°C)	Zubereitung im Ofen
K14C	Pommes Croquettes	—	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	3:15 min	—
Hash Browns							
LWS55	Hash Browns Ovals	🚫	4 x 2,5 kg	—	9 x 7 = 63	3:30 min	✓
LWS91	Hash Browns Triangle	🚫	10 x 1 kg	—	9 x 7 = 63	3:15 min	✓
Rösti							
LWS95	Rösti	🚫	10 x 1 kg	—	9 x 8 = 72	4:00 min	✓
Mashed Potato							
MP1	Homestyle Mash	—	4 x 2,5 kg	—	9 x 8 = 72	—	—

Appetizers

Cheese		Gluten-frei	Packungs-größe (quantitativ)	Stück/ kg	Europalette (CRT X-Schicht)	Zubereitungs-zeit Fritteuse (175°C)	Zubereitung im Ofen
LWA50	Swiss Style Cheese Wedges	—	6 x 1 kg	48-53	8 x 10 = 80	3:00 min	✓
LWA07	Camembert Bites	—	6 x 1 kg	48-53	10 x 8 = 80	2:30 min	✓
LWA46	Chili Cheese Nuggets	—	6 x 1 kg	45-55	9 x 9 = 81	3:00 min	✓
LWA55	Cheddar Cheese Jalapenos	—	6 x 1 kg	28-32	9 x 8 = 72	3:30 min	✓
MZ4	Mozzarella Sticks	—	6 x 1 kg	47-53	9 x 9 = 81	2:00 min	✓
LWA39	Cheese Donuts	—	6 x 1 kg	40	9 x 9 = 81	2:45 min	✓
LWA61	Cyprus Halloumi Sticks	—	6 x 1 kg	50	9 x 8 = 72	2:00 min	✓
LWA62	Mexican Jalapeno Cheese Bites	—	6 x 1 kg	62	9 x 9 = 81	2:30 min	✓
LWA63	Texas BBQ Cheese Bites	—	6 x 1 kg	55	9 x 9 = 81	3:15 min	✓
Onion rings							
OR1A	Beer Battered Onion Rings	—	6 x 1 kg	32-45	9 x 6 = 54	2:30 min	✓
OR4	Crispy Onion Rings	—	6 x 1 kg	61-65	8 x 9 = 72	2:30 min	✓
OR3	Battered Onion Rings	—	6 x 1 kg	61-65	8 x 9 = 72	2:30 min	✓

COME ON LET'S TWIST AGAIN



www.lambweston.eu/de



Lamb Weston Head Office
Topaasstraat 54-62
4817 HW Breda
+31 88 00 33 200
info@lambweston.eu
www.lambweston.eu/de

Lamb Weston® 