LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Seeing possibilities in potatoes

Gama de productos

Personas creativas. Productos creativos.

La patata es el tercer mayor cultivo del mundo. Y a medida que aumenta la población, también lo hace la demanda de patatas. Una mejor tecnología, recetas más sabrosas, procesos más verdes, ideas revolucionarias y más pensamiento creativo: ¡eso es lo que nosotros aportamos!

¿Sabías que…?

Lamb Weston inventó el cuchillo «pistola de agua» (water gun knife) en 1960. Sigue siendo el sistema habitual para cortar patatas en todo el sector.

¡Descubriendo todas las posibilidades de las patatas contigo!

Los consumidores son el inicio y el núcleo de todo lo que hacemos.

Nos ponemos en tu lugar, nos sumergimos y nos empapamos de tu mundo para ofrecerte soluciones creativas para tus necesidades, desafíos y objetivos. Somos un equipo. Estamos aquí para abarcarlo todo, desde menús y marketing, a recetas e investigación, así como, por supuesto, el consumidor como pieza clave. Compartimos tendencias y conocimientos para ayudarte a mantenerte siempre un paso adelante.

Todos nuestros exquisitos productos están elaborados con el fin de cumplir las expectativas de los consumidores. En un mundo en el que la calidad y el sabor se dan por supuestos, ofrecemos innovación y originalidad para llevar la experiencia gastronómica a nuevas dimensiones.

Clientes satisfechos

Estamos a disposición de los restauradores, chefs y creadores de menús de todo el mundo. Si lo que buscas es ofrecer la mejor comida y generar experiencias gastronómicas inolvidables que se ajusten a las últimas tendencias y necesidades de los consumidores, ¡entonces somos los indicados!

Aperitivos para compartir

Para comer o picar en cualquier momento

Productos de calidad

Del campo al tenedor: el viaje de la patata

Conforme crece la población, la demanda de patatas aumenta en consecuencia. Una mejor tecnología, platos cada vez más sabrosos y procesos cada vez más ecológicos combinados con ideas revolucionarias y novedosos procesos de creación: ¡esa es nuestra especialidad!

1

La calidad lo es todo

Aplicamos la pasión y experiencia en nuestro trabajo con el fin de ofrecer los mismos niveles de calidad independientemente de las condiciones climatológicas. Almacenamos nuestras patatas en instalaciones dotadas de los últimos avances tecnológicos, lo cual garantiza que las patatas tendrán la misma calidad todo el año. Realizamos controles de calidad frecuentes tomando muestras durante la temporada de cultivo y tras el almacenamiento. Nuestro innovador proceso de riego por goteo garantiza un uso sostenible del agua. Asimismo, nuestros especialistas en RAW asesoran a nuestros productores en materia de métodos de fertilización.

2

Producción sostenible de primera clase

Utilizar la mejor tecnología forma parte de nuestras mejores prácticas globales, por lo que empleamos los últimos avances en cada paso de nuestros procesos de una forma sostenible. ¡Solo las mejores patatas pasan el corte! Gracias a la aplicación de innovaciones que mejoran y aceleran nuestros procesos, conseguimos ofrecer valor a nuestros clientes. El resultado es una calidad constante día tras día.

3

Soluciones logísticas innovadoras

Mediante creativos procesos de desarrollo logístico, ofrecemos soluciones personalizadas únicas para ofrecer beneficios reales a nuestros clientes desde un punto de vista sostenible, ¡en cualquier lugar y dentro de plazo! Ahorramos más de 4 millones de km. al año porque priorizamos el transporte marítimo y ferroviario al transporte por carretera, lo cual es mejor para el medio ambiente. Nuestros almacenes frigoríficos son los primeros del mundo totalmente automáticos y de ellos salen más de 100 camiones al día.

4

Calidad y servicio postventa

La calidad lo es todo. Exigimos lo mejor de nuestros ingredientes, proveedores, fábricas, procesos y de nosotros mismos. Comprobamos la calidad de nuestra producción cada día. Sin compromisos. Estamos orgullosos de que más del 99% de nuestros productos se valoren como "First Pass Quality". En el Departamento de Ventas Técnicas entendemos lo que ocurre en tu cocina. Es nuestra misión ayudarte a obtener el máximo valor de nuestros productos para servir la mejor calidad a tus clientes y así asegurarte de que tus clientes seguirán regresando a tu restaurante.

¿Sabías que...?

El desarrollo sostenible ahora forma parte de todo lo que hacemos en Lamb Weston / Meijer. Consulta el último informe en www.lambweston-sustainable.com o escanea el código QR.

Selección disponible The Naturals

Tamaño del corte/Descripción	Código
Rustic Fry – Skin-on Stealth coated	LWF56
Home Style Fry - 13/13 Skin-on	LWF57
Home Style Fry - 11/11 Skin-on	LWF58
Chunky Fry - 16/18 Skin-off Stealth coated	LWF59

The Naturals

Según nuestros estudios, la comida simple, natural y honrada es una tendencia de consumo que vale la pena tener en cuenta. Desde el origen de la materia prima hasta el proceso de producción, proporcionamos a todas nuestras patatas The Naturals el cariño, la atención, el sabor y la apariencia más actuales que buscan los consumidores.

- Siempre distintas
- Todo el sabor de la patata
- Mejora la experiencia culinaria
- De sabor y aspecto originales

Información útil

No contienen gluten

Home Style Fry - 11/11 Skin-on

Consejo de emplatado

Mejora tus patatas fritas añadiéndoles especias, como romero.

Chunky Fry - 16/18
Skin-off Stealth coated

Home Style Fry - 13/13
Skin-on

Sweet potatoes

Selección disponible Sweet potatoes

Tamaño del corte/Descripción	Código
Crispy Fries 6/13	LWF20
Shoestring 6/6	LWF70
CrissCuts	LWS83

Brochetas Sweet Potato

Sweet potatoes | LambWeston

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Las Sweet Potatoes están aquí para quedarse. En todos los cortes y estilos, para un público en constante expansión que busca probar cosas un poco más diferentes, algo más sabrosas y un poco mejores para ti. Es la forma más inteligente de actualizar tu menú mientras endulzas el resultado final.

- A la última tendencia
- Valor añadido
- Diferenciadoras
- Muy versátiles

Información útil

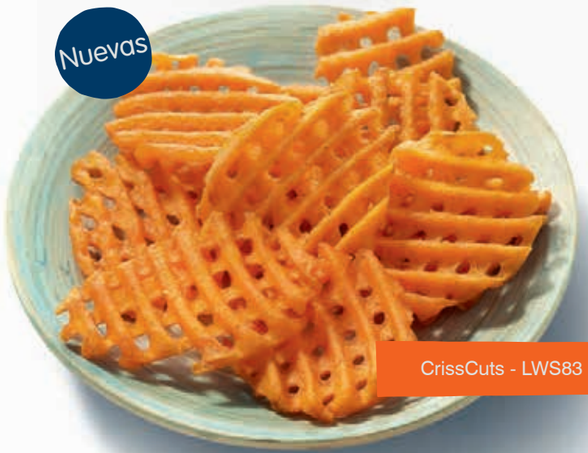
No contienen gluten

Cortados de patatas enteras

Crispy Fries 6/13 - LWF20

Shoestring 6/6 - LWF70

Nuevas



Nuevas

CrissCuts - LWS83

¿Sabías que…?

La única fabrica de Sweet Potatoes en el mundo es propiedad de Lamb Weston

Un toque divertido para un clásico familiar

Nachos Sweet Potato

Patatas fritas con queso philadelphia

PRESENTAMOS

PATATAS PA TAPAS

LA MEJOR FORMA DE COMPARTIR

¿Sabías que…?

Lamb Weston fue la primera empresa en comercializar patatas fritas para mojar y compartir.

Patatas Pa Tapas

Una nueva forma de compartir.

Compartir es una tendencia que está aquí para quedarse, y las Patatas Pa Tapas están hechas para compartirlas. Son ideales para mezclar y combinar con distintas salsas y mezclas de sabores para una experiencia culinaria más fascinante, avivando la conversación entre los comensales.

- Cortados especialmente para dipear
- Con una capa súper crujiente
- Divertidas, entretenidas y emocionantes

Información útil

No contienen gluten · Extra crujientes · Muy calientes · Más raciones

Nueva experiencia culinaria que mantendrá entre-tenidos a los comensales

Selección disponible Patatas Pa Tapas

Tamaño del corte/Descripción	Código
Patatas Pa Tapas	LWS64

Inspiración para platos

Patatas Pa Tapas con huevos

Nuestras patatas son las perfectas compañeras de múltiples recetas con huevos: puedes servirlas con una ración de revuelto, como base de unos huevos rotos o como acompañamiento de los clasicos huevos con chistorra.

Sepia encebollada

Para la elaboración de esta riquísima sepia encebollada necesitas sepia, cebolla, vino blanco suave, pimienta en grano, una hoja de laurel, perejil, aceite de oliva y sal. Corta la sepia en trocitos pequeños. Fríela hasta que quede dorada. Sácala y, en la misma sartén, añade la cebolla bien picadita, echa sal, la hoja de laurel y lapimienta en grano. Sofreir a fuego medio hasta que la cebolla esté dorada. Agrega la sepia,el vino y lo dejas a fuego lento hasta que la sepia quede tierna.

Más sugerencias para platos en: www.patataspatapas.es

Patatas fritas

Ración tras ración, puedes confiar en el fantástico sabor,la calidad constante y la rentabilidad de estas patatas fritas.

Selección disponible de Stealth Fries®

Tamaño del corte/Descripción	Código
6/6	S02
6/6 Skin-on	S22
9/9	S04
9/9 Skin-on	S24
11/11	S06
11/11 Skin-on	S25
13/13	S18
9/18 Steakhouse	LWF21

Stealth Fries®

Nuestra arma secreta. Nuestras innovadoras, inigualables e indudablemente deliciosas patatas fritas Stealth Fries® disponen de una fina capa exterior patentada que las hace más crujientes que las patatas fritas normales y las mantiene calientes el doble de tiempo. Es un secreto comercial que estamos dispuestos a compartir.

- Se pueden conservar calientes más tiempo
- Supercrujientes
- Más raciones por kilogramo
- Calidad premium

No contienen gluten | Extra crujientes | Se pueden conservar calientes más tiempo | Más raciones

Nuestras Stealth Fries® también son perfectas para preparar al horno.

Super-crujientes

Stealth® Coating

Las patatas fritas Stealth® son una innovación de Lamb Weston que ha revolucionado la industria. Las patatas fritas Stealth® se elaboran con un proceso innovador y patentado que recubre a cada fritura con una masa virtualmente transparente. Esto garantiza unas patatas fritas crujientes durante más tiempo. Su calidad superior se traduce en más raciones por Kg, ¡haciéndolas también las patatas fritas más rentables!

Selección disponible Private Reserve® Fries

Tamaño del corte/Descripción	Código
5/5 Extra fine	LWF24
6/6	F62
6/6 Skin-on	LWF63
9/9	F64
9/9 Skin-on	F03
11/11	F66
11/11 Skin-on	F07
13/13	LW68
9/18 Steakhouse	F69

Private Reserve® Fries

La mejor selección de patatas fritas por su sabor, su tamaño y su calidad. Nuestras patatas fritas Reserva Privada® aportan más raciones por kilo y son siempre la opción preferida del consumidor en las catas.

- Elaboradas con patatas de la mejor calidad
- No es necesario añadirles sal
- Calidad durante todo el año
- Largo máximo para una mayor rentabilidad

Información útil

No contienen gluten

Más raciones

Nuestras patatas fritas premium generan más beneficios

Más raciones y mayor beneficio por kg. Encontrarás más información sobre los beneficios en la página 45.

Consejo de emplatado: cómo servirlas

Más sugerencias en: www.lambweston.es

Selección disponible Ziggy Fries™

Cut size / Description	Código
Ziggy Fries™	LWF61

Ziggy Fries™

Con un aspecto y un rendimiento extraordinarios, nuestras patatas fritas rizadas Ziggy Fries™ se mantienen crujientes en todo momento.

- Muy rizadas, supercrujientes
- De aspecto moderno
- Sabor intenso
- Tiempo de cocción corto

Información útil

No contienen gluten

Extra crujientes

Se pueden conservar calientes más tiempo

Texas-size bacon con Ziggy Fries™ y cheddar

Freír las Ziggy Fries™ en abundante aceite (a 175°C) durante dos minutos y medio hasta que estén crujientes y doradas. Colocarlas en un cuenco y añadir el queso y el bacon por encima. Aderezar con crema agria, cebolleta y jalapeños. ¡Al ataque!

Seasoned Fries

Estas patatas fritas se mantienen calientes durante más tiempo gracias a su sabrosa capa de condimentos, que las hace deliciosas hasta el último bocado.

- Con el famoso y popular sabor a paprika
- Se mantienen calientes durante más tiempo

Información útil

Extra crujientes

Más raciones

Selección disponible de Seasoned Fries

Tamaño del corte/Descripción	Código
Seasoned Fries 9/9	B92

Regular Fries

Asegúrate de que tu plato sea un éxito gracias al sabor clásico de nuestras patatas fritas normales. Son la opción habitual en el sector debido a su calidad y rendimiento, así como su apariencia dorada, su textura ligera y esponjosa y su agradable sabor a patata.

- Disponibles en una amplia gama de tamaños
- Aspecto dorado
- Tamaño uniforme

Información útil

No contienen gluten

Selección disponible Regular Fries

Tamaño del corte/Descripción	Código
6/6	F82
9/9 (4x2,5 kg)	F84
11/11	F86
9/18 Steakhouse	F89

Freeze Chilled Fries

Nuestras patatas fritas de conservación en frío también pueden guardarse en la nevera hasta 7 días, de modo que puedas aprovechar al máximo el espacio del congelador. Así, te llevará menos tiempo prepararlas cuando te apetezcan.

- Flexibilidad en el almacenamiento: congeladas o refrigeradas
- Calidad asegurada

Información útil

No contienen gluten

Perfectas para guardar en la nevera

Selección disponible Freeze Chilled Fries

Tamaño del corte/Descripción	Código
6/6	F72
9/9	F74
11/11 (4x2,5 kg)	F76
11/11 Crinkle	F77
13/13 (4x2,5 kg)	F78
18/18	LW70
9/18 Steakhouse	F79

La guía para freír

Cómo conseguir las patatas fritas perfectas en 6 pasos: Sigue leyendo en la página 44.

Tendencias

Especialidades

Los chefs se enorgullecen de sus platos de autor. Nosotros también estamos orgullosos de nuestra gama de especialidades. Algunos productos como CrissCuts®, Twisters® y los Dippers de patata, en cuya fabricación somos pioneros, le aportan una mayor variedad y distinción a tu menú.

Selección disponible Breakfast's Best Friend™

Tamaño del corte/Descripción	Código
Hash Browns Triangle	LWS91
Hash Browns Round	LWS92
Hash Browns Oval	LWS93
Hash Browns Stix	LWS94
Rösti	LWS95
Mini Hash Browns Round	LWS90
Mini Hash Browns Triangle	LWS96
Potato Puffs	LWS97

Breakfast's Best Friend™ | LambWeston

SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

¿Estás buscando una manera rápida y fácil de reconfigurar tu desayuno? Bienvenido a nuestra nueva gama de Hash Browns que ofrecen una amplia selección de formas y tamaños. Incluyendo 3 nuevos mini Hash Browns que complementan perfectamente a otros elementos del desayuno.

¡Es hora de reconfigurar de desayuno!

- Color dorado
- Textura interna ligera
- Sabor intenso
- Crujientes en el exterior
- No graso

Información útil

No contienen gluten

Control sencillo de las raciones

Perfectas hacer al horno

Rösti - LWS95

Mini Hash Browns Triangle - LWS96

CrissCuts®

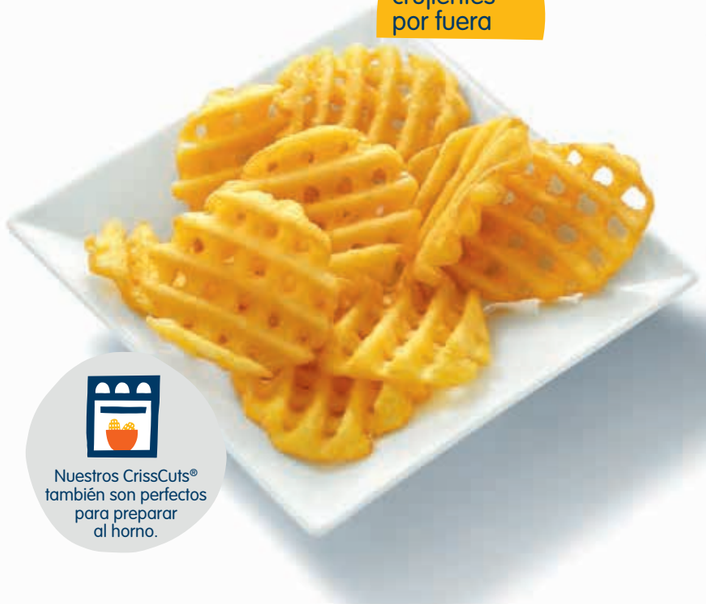
Nuestro clásico mejorado

Producido dentro de nuestra reciente e innovadora línea de Productos Premium. Cortados a partir de patatas enteras, estos clásicos tienen un corte mejorado y una textura más suave.

Mejor sabor

Textura interna ligera

Muy crujientes por fuera



Nuestros CrissCuts® también son perfectos para preparar al horno.

CrissCuts®

Nadie podrá resistirse a estas preciosidades. Cortadas a partir de patatas enteras, su sabor es tan magnífico como su aspecto.

- Apariencia apetecible
- Excelente sabor y apariencia en el plato
- Perfectos como aperitivo o para compartir una bandeja

Información útil

Los LWS53 no contienen gluten

Se pueden conservar calientes más tiempo

Más raciones

Cortados de patatas enteras

Selección disponible CrissCuts®

Tamaño del corte/Descripción	Código
Original Seasoned CrissCuts®	D24
Stealth Skin-on CrissCuts®	LWS53

Selección disponible Twisters®

Tamaño del corte/Descripción	Código
Twisters®	T03
Original Seasoned Twisters®	D72

Selección disponible Special Fries

Tamaño del corte/Descripción	Código
aMAIZEing Fries®	B94
Onion & black Pepper Dipping Strips	B95

Twisters®

Su forma rizada aporta un toque de alegría a tu menú y hace que sea un placer comer Twisters®

- Forma rizada, corte grueso
- Llenan el plato a la perfección
- Cortados de patatas enteras

Información útil

Los T03 no contienen gluten

Se pueden conservar calientes más tiempo

Más raciones

Cortados de patatas enteras

Ideales para ofertas de tiempo limitado

¿Sabías que…?

¡Lamb Weston inventó los Twisters® y los CrissCuts®!

aMAIZEing Fries®

Ofréceles un pequeño manjar a tus comensales gracias a estas originales tiras de patata rebozadas con maíz.

- Pueden servirse calientes o frías
- Experiencia de sabor única
- Se pueden servir como guarnición, aperitivo o tentempié

Información útil

Extra crujientes

Más raciones

No contienen gluten

Onion & Black Pepper Dipping Strips

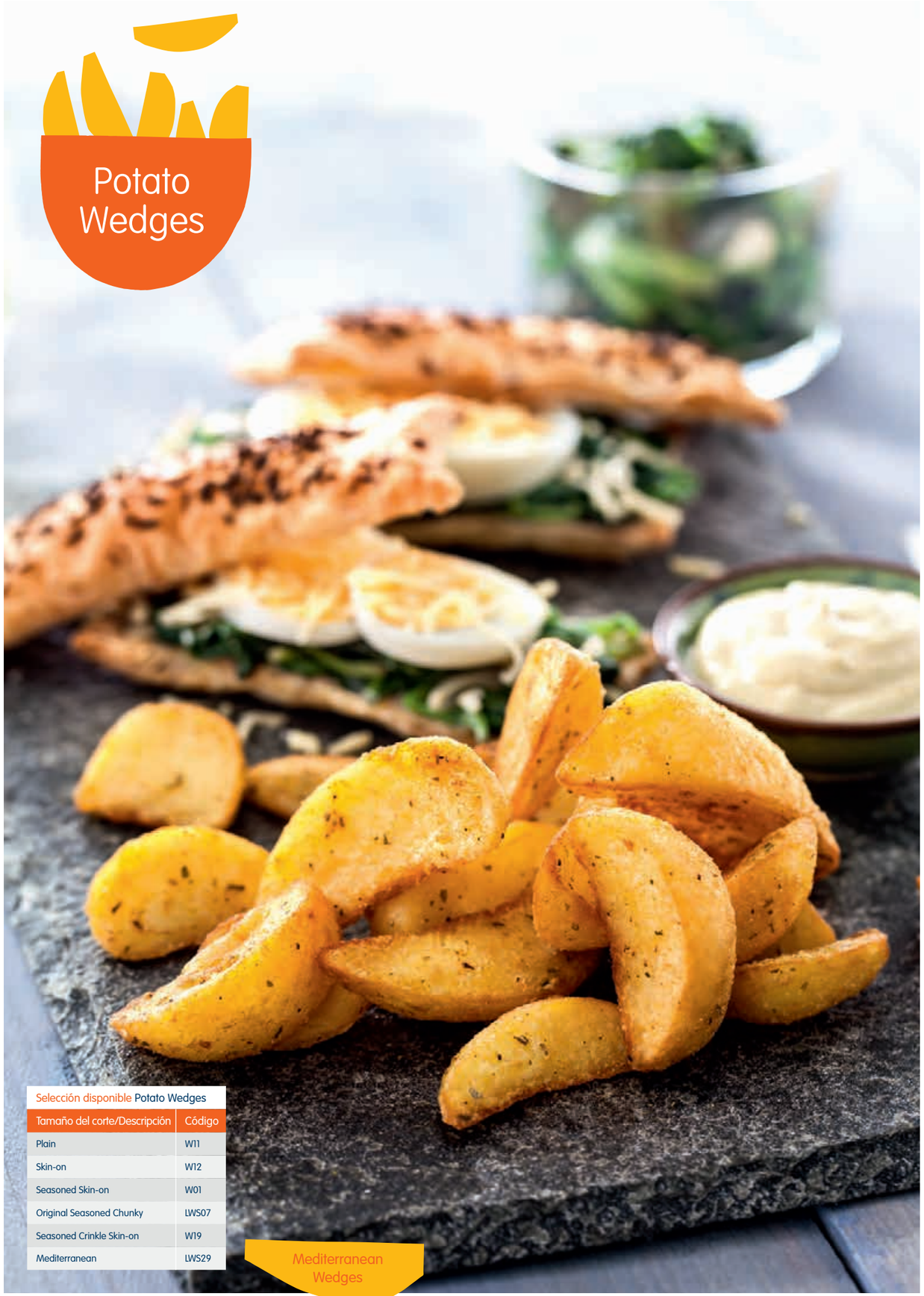
Con un estilo de corte y un sabor únicos, estas tiras para mojar serán un elemento distintivo en tu menú. Son ideales para acompañar un plato o incluirlas en un buffet.

- Tiras de patata para mojar de corte muy fino y calidad premium
- No se parecen a ningún otro producto

Información útil

Extra crujientes

Más raciones



Selección disponible Potato Wedges

Tamaño del corte/Descripción	Código
Plain	W11
Skin-on	W12
Seasoned Skin-on	W01
Original Seasoned Chunky	LWS07
Seasoned Crinkle Skin-on	W19
Mediterranean	LWS29

Mediterranean Wedges

Potato Wedges

Uno de los favoritos de todos los tiempos, desde 1976, por su variedad y su corteza crujiente que recubre delicadamente la patata.

- Sabores para cualquier ocasión
- Sabor natural a patata
- Con o sin piel

Información útil

Las patatas gajo naturales no contienen gluten

Se pueden conservar calientes más tiempo

Perfectas hacer al horno

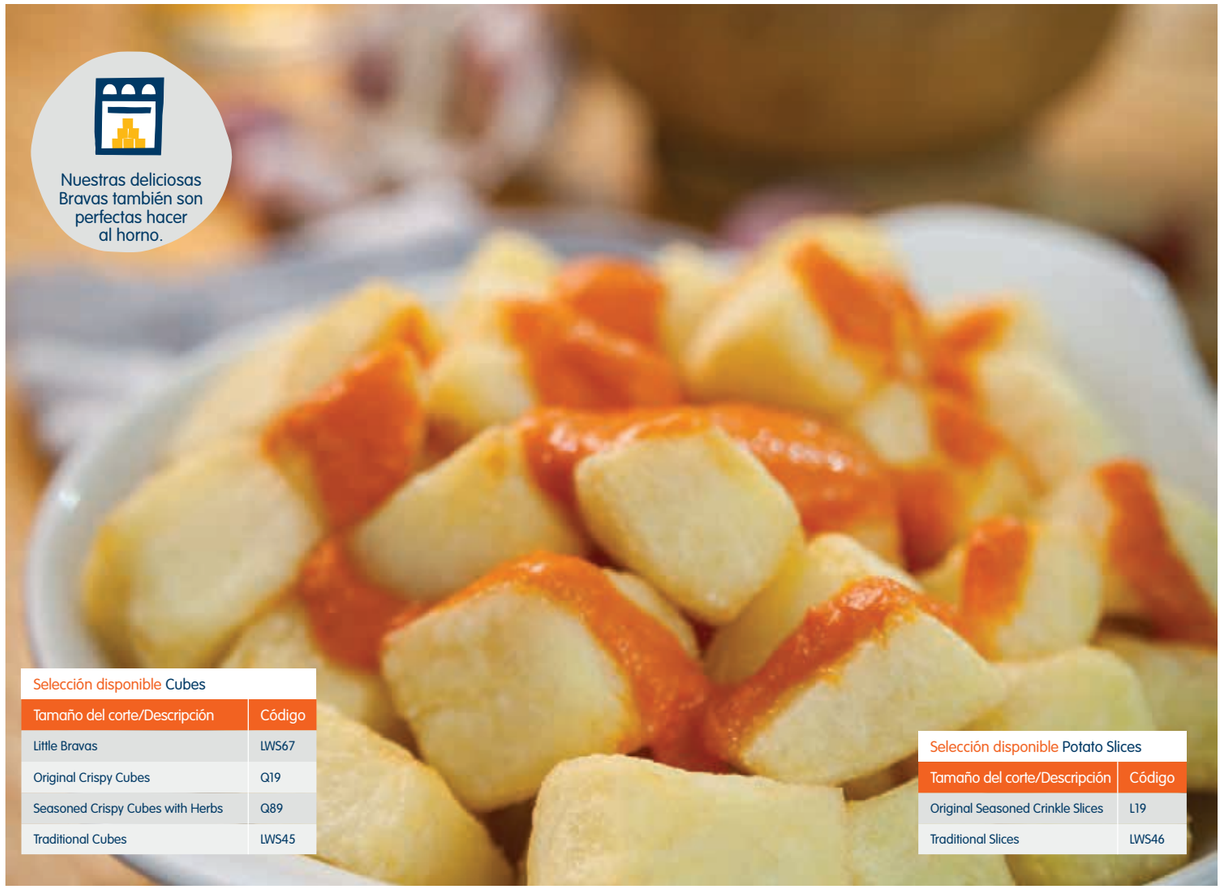
Patatas gajo con piel y sabor

Patatas gajo con piel onduladas y condimentadas

Patatas gajo naturales, con o sin piel

¿Sabías que…?

¡Inventamos las patatas gajo en 1976!



Nuestras deliciosas Bravas también son perfectas hacer al horno.

Selección disponible Cubes

Tamaño del corte/Descripción	Código
Little Bravas	LWS67
Original Crispy Cubes	Q19
Seasoned Crispy Cubes with Herbs	Q89
Traditional Cubes	LWS45

Selección disponible Potato Slices

Tamaño del corte/Descripción	Código
Original Seasoned Crinkle Slices	L19
Traditional Slices	LWS46

Por algo son clásicas

Selección disponible Mini Potatoes

Tamaño del corte/Descripción	Código
Pommes Parisiennes	P11

Selección disponible Pommes Croquettes

Tamaño del corte/Descripción	Código
Pommes Croquettes (10x1kg)	K11
Pommes Croquettes Classic (10x1kg)	K11C
Pommes Croquettes (4x2,5kg)	K14
Pommes Croquettes Classic (4x2,5kg)	K14C

Cubes

Ser cuadrado mola. Nuestra gama de Bravas incluye variedades condimentadas, extrafinas o naturales (las más vendidas), crujientes por fuera y esponjosas y blandas por dentro.

- Crujientes por fuera, blandas por dentro
- Suavemente condimentadas
- Con una capa que los mantiene calientes

Información útil

Extra crujientes

Se pueden conservar calientes más tiempo

Potato Slices

Da igual cómo las sirvas, con estas delicias redondas u ovaladas podrás servir algo un poco diferente.

- Sorprendentemente sabrosas
- De aspecto casero
- Normales u onduladas
- Llenan el plato a la perfección

Información útil

Control sencillo de las raciones

Ideales para hacer al horno

Pommes Parisiennes

Patatas nuevas, pequeñas y deliciosas que le aportan un toque distintivo a cualquier plato.

Información útil

No contienen gluten

Control sencillo de las raciones

Ideales para hacer al horno

Pommes Croquettes

No te olvides de este clásico en tu menú. Elaboradas a partir de puré de patatas y cubiertas de pan rallado y finas hierbas.

- Las originales
- Suave relleno de puré de patata
- Un complemento cómodo para cualquier menú

Información útil

Control sencillo de las raciones

Ideales para hacer al horno

Pommes Duchesses

Un toque elegante para cualquier plato. Estas Patatas Duquesa están hechas del mejor puré de patatas para que el sabor se encuentre a la altura del mejor de los comensales.

- Un manjar clásico hecho de patatas
- Aspecto sofisticado
- Excelente relación calidad-precio

Información útil

No contiene gluten · Control sencillo de las raciones · Ideal hacer al horno

Selección disponible Pommes Duchesses

Tamaño del corte/Descripción	Código
Pommes Duchesses	D11

Tater Babies®

Estos sonrientes amiguitos arrancarán una sonrisa de oreja a oreja a los más peques… ¡Y también a los mayores!

- Aperitivo para niños
- Crujientes por fuera, blandos por dentro
- Ideales para hacer al horno
- Tus invitados repetirán seguro

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideal hacer al horno

Selección disponible Tater Babies®

Tamaño del corte/Descripción	Código
Tater Babies®	TB1A

Pommes Noisettes

Suaves por dentro y crujientes por fuera. Estos bocaditos ligeramente condimentados son demasiado deliciosos como para poder resistirse.

- Croquetas de patata clásicas
- Perfectas para todo tipo de platos
- Ligeramente sazonadas

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideal hacer al horno

Selección disponible Pommes Noisettes

Tamaño del corte/Descripción	Código
Pommes Noisettes (10x1kg)	N11
Pommes Noisettes (4x2,5kg)	N14

Mashed Potatoes

Las mejores patatas, leche y mantequilla.
La forma más fácil de servir toda la comodidad del hogar en una sola cucharada.

- Elaborado con leche y mantequilla
- A partir de patatas de la mejor calidad
- Listo para calentar y servir

Información útil

No contiene gluten · Control sencillo de las raciones · Ideal hacer al horno · Fácil de preparar en el microondas

Selección disponible Mashed Potatoes

Tamaño del corte/Descripción	Código
Homestyle Mashed Potatoes	MP1

Sugerencia

Puré de patatas con queso azul

Calentar los medallones de puré de patatas congelados siguiendo las instrucciones del paquete. Después, añadir ¼ de taza de cebolleta, 50 gramos de queso azul, 1 cucharada pequeña de sal y 1 taza de leche caliente. La sonrisa está asegurada.

Finger Food

La forma de comer de la gente está cambiando. A medida que los aperitivos y los platos más ligeros se vuelven más habituales, adaptándose a la flexibilidad que requieren la vida y el trabajo de las personas, va creciendo la demanda de nuevas sensaciones y sabores. Estamos aquí para satisfacer esas nuevas tendencias, en cualquier momento del día.

¡Un exitazo!

Consigue arrancarle una sonrisa a todo el mundo con nuestros aperitivos de queso. Además de un sabor intenso y una calidad excelente, cuentan con una capa exterior especial, y quedan exquisitos si se preparan en la freidora o en el horno.

Selección disponible Cheese

Tamaño del corte/Descripción	Código
Crispy Golden Cheese Sticks	LWA27
Swiss Style Cheese Wedges	LWA24
Camembert Bites	LWA07
Chili Cheese Nuggets	LWA21
Cream Cheese Peppadew™	LWA20

Crispy Golden Cheese Sticks

Disfruta de estos palitos de queso curado recubiertos por una capa de rebozado crujiente.

- Queso curado muy sabroso
- Control sencillo de las raciones
- Perfecto para una oferta por tiempo limitado

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 47-53 unidades por kg

Swiss Style Cheese Wedges

Pequeños triángulos de sabor rellenos de queso suave y cremoso y rebozados con pan rallado y especias.

- Mezcla de quesos blandos y suaves
- Atractiva forma de triángulo

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 48-53 unidades por kg

Camembert Bites

Perfectos para bandejas compartidas. Cada uno de estos bocaditos de queso dispone de una capa exterior crujiente para un sabor más intenso y mejor textura.

- Textura perfectamente equilibrada
- Sabor agradable y suave
- Fácil de comer con las manos

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 48-53 unidades por kg

Los más exitosos

Chilli Cheese Nuggets

El relleno de queso condimentado con pedacitos de jalapeño de estos aperitivos es todo un atrevimiento.

- Sensación picante natural y fresca
- Aporta un toque condimentado
- Quedan muy bien al prepararlos en la freidora

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 45-55 unidades por kg

Cream Cheese Peppadew™

Imagínate el sabor picante y dulce de los pimientos Peppadew™ de Sudáfrica acompañado por un delicioso queso crema y un rebozado crujiente. Irresistible.

- Recogidos y rellenados a mano
- Combinación única de sabores y texturas
- Dulce y cremoso

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 39-60 unidades por kg

Sugerencia de emplatado

Selección disponible Cheese

Tamaño del corte/Descripción	Código
Red Hot Jalapeños	CP5
Cheddar Cheese Jalapeños	CP1
Cream Cheese Jalapeños	CP2
Mozzarella Sticks	MZ1
Cream Cheese & Potato Bites	LWA03

A algunos les gusta fuerte, y a otros suave. Ponle un toque picante a la vida con nuestros deliciosos jalapeños rellenos de queso hechos a mano.

Red Hot Jalapeños

- Crujientes y a la vez suaves y cremosos, siempre son una sorpresa
- Hechos a mano
- Están deliciosos tanto fritos como al horno

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 28-32 unidades por kg

Cheddar Cheese Jalapeños

- Sabores suaves o picantes
- Control sencillo de las raciones
- Rebozado crujiente que mantiene el calor durante más tiempo

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 28-32 unidades por kg

Cream Cheese Jalapeños

- Deliciosa combinación de sabores
- Perfectos para menús mexicanos
- Control sencillo de las raciones

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 28-32 unidades por kg

Mozzarella Sticks

Los clásicos y auténticos palitos de mozzarella rebozados en pan rallado evocan ese sabor mediterráneo que le gusta a todo el mundo.

- Queso mozzarella
- Uno de los sabores mediterráneos más populares, conocido en todo el mundo
- Fácil de comer con las manos

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 47-53 unidades por kg

Cream Cheese & Potato Bites

Consigue que tu paladar se estremezca con nuestros bocaditos de patata y queso crema, todo envuelto bajo una capa crujiente.

- Agradable sabor suave y picante
- Un aperitivo delicioso

Información útil

Control sencillo de las raciones · Ideales para hacer al horno · 37-40 unidades por kg

Inspiración para…
Aperitivos o ensaladas

Minibolas de queso

Nuestras cremosas y prácticas bolitas de queso son los aperitivos perfectos, y además son muy fáciles de hacer. Están disponibles en tres sabores: Cheddar, Cheddar y cebolla o Gouda y jalapeño.

- Entretienen a todo el mundo
- Son una experiencia culinaria muy curiosa
- Se cocinan en menos de 2 minutos

Información útil

Control sencillo de las raciones · 100-125 unidades por kg

Selección disponible Mini Cheese Balls

Tamaño del corte/Descripción	Código
Cheddar	LWA30
Cheddar & Onion	LWA31
Gouda & Jalapeño	LWA32

Onion Rings

Textura crujiente con sabor a cebolla por dentro. La variedad están en el gusto: ligeramente especiados o rebozados en cerveza.

- Para compartir
- Alternativa original para un plato

Información útil

Control sencillo de las raciones

Ideal hacer al horno

Selección disponible Onion Rings

Tamaño del corte/Descripción	Código
Beer Battered Onion Rings	OR1A
Crispy Onion Rings	OR2
Battered Onion Rings	OR3

Aros de cebolla con rebozado de cerveza

Sugerencia de menú

Acompaña tus Potato Skins con queso, verduras o salmón. Posibilidades ilimitadas...

Potato Skins

Crea tu propio aperitivo especial. Verduras, quesos, carne… Las combinaciones son infinitas.

- Fáciles de rellenar
- Pre-cocinadas en aceite vegetal
- Posibilidades infinitas

Información útil

Control sencillo de las raciones

Ideal hacer al horno

Selección disponible Potato Skins

Tamaño del corte/Descripción	Código
Potato Skins	LWS70

Skin-on Potato Slices

Crujientes, doradas y repletas de un intenso sabor a patata. Nuestras rodajas de patata con piel tienen un aspecto casero y fresco y están deliciosas tanto frías como calientes.

- Sorprendentemente sabrosas
- De aspecto casero
- Llenan el plato a la perfección
- También ideales para llevar

Información útil

No contiene gluten

Control sencillo de las raciones

Selección disponible Potato Slices

Tamaño del corte/Descripción	Código
Crispy Sliced Chips Skin-on	LC3

Información sobre los productos

Patatas fritas

Code	Product	No contiene gluten	Tamaño del paquete (cantidad)	Uds./ kg	Europalet (cart. x capa)	Palet de cuatro entradas (cart. x capa)	Elaboración en freidora (175°C)	Apto para horno
The Naturals								
LWF56	Rustic Fry – Skin-on Stealth coated	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	2:45 min	✓
LWF57	Home Style Fry - 13/13 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
LWF58	Home Style Fry - 11/11 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	2:45 min	✓
LWF59	Chunky Fry - 16/18 Skin-off Stealth coated	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:45 min	–
Stealth Fries®								
S02	Stealth Fries® - 6/6	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	2:45 min	✓
S22	Stealth Fries® - 6/6 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	2:45 min	✓
S04	Stealth Fries® - 9/9	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	✓
S24	Stealth Fries® - 9/9 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	✓
S06	Stealth Fries® - 11/11	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
S25	Stealth Fries® - 11/11 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
S18	Stealth Fries® - 13/13	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 7 = 84	4:00 min	✓
LWF21	Stealth Fries® - 9/18 Steakhouse	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:45 min	✓
Private Reserve® Fries								
LWF24	Private Reserve® Fries - 5/5 Extra fine	✓	5 x 1,5 kg	–	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	2:30 min	–
F62	Private Reserve® Fries - 6/6	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	2:45 min	–
LWF63	Private Reserve® Fries - 6/6 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	2:45 min	–
F64	Private Reserve® Fries - 9/9	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	–
F03	Private Reserve® Fries - 9/9 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	–
F66	Private Reserve® Fries - 11/11	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	–
F07	Private Reserve® Fries - 11/11 Skin-on	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	–
LW68	Private Reserve® Fries - 13/13	✓	6 x 2,5 kg	–	8 x 6 = 48	10 x 6 = 60	3:45 min	–
F69	Private Reserve® Fries - 9/18 Steakhouse	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:45 min	–
Ziggy Fries™								
LWF61	Ziggy Fries™	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	2:30 min	✓
Seasoned Fries								
B92	Seasoned Fries 9/9		4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 7 = 84	3:15 min	–
Regular Fries								
F82	Regular Fries - 6/6	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	2:45 min	–
F84	Regular Fries - 9/9	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	–
F86	Regular Fries - 11/11	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	–
F89	Regular Fries - 9/18 Steakhouse	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	4:00 min	–
Freeze Chilled Fries								
F72	Freeze Chilled Fries - 6/6	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	2:45 min	–
F74	Freeze Chilled Fries - 9/9	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 7 = 84	3:15 min	–
F76	Freeze Chilled Fries - 11/11	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	–
F77	Freeze Chilled Fries - 11/11 Crinkle	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	–
F78	Freeze Chilled Fries - 13/13	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	4:00 min	–
LW70	Freeze Chilled Fries - 18/18	✓	6 x 2,5 kg	–	8 x 5 = 40	10 x 5 = 50	4:00 min	–
F79	Freeze Chilled Fries - 9/18 Steakhouse	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:45 min	–

Especialidades

Code	Product	No contiene gluten	Tamaño del paquete (cantidad)	Uds./ kg	Europalet (cart. x capa)	Palet de cuatro entradas (cart. x capa)	Elaboración en freidora (175°C)	Apto para horno
Patatas Pa Tapas								
LWS64	Patatas Pa Tapas	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	3:00 min	✓
CrissCuts®								
D24	Original Seasoned CrissCuts®	–	4 x 2,5 kg	–	8 x 7 = 56	10 x 7 = 70	2:45 min	✓
LWS53	Stealth Skin-on CrissCuts®	✓	4 x 2 kg	–	8 x 7 = 56	10 x 7 = 70	2:45 min	✓
Twisters®								
T03	Twisters®	✓	4 x 2,5 kg	–	8 x 6 = 48	10 x 6 = 60	2:30 min	–
D72	Original Seasoned Twisters®	–	4 x 2,5 kg	–	8 x 7 = 56	10 x 7 = 70	2:30 min	✓
Special Fries								
B94	aMAIZEing Fries®	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	–	3:15 min	–
B95	Onion & Black Pepper Dipping Strips	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	3:15 min	–
Sweet Potatoes								
LWF20	Sweet Potato Crispy Fries - 6/13	✓	4 x 2,5 kg	–	8 x 8 = 64	10 x 9 = 90	2:30 min	✓
LWF70	Sweet Potato Shoestring 6/6	✓	5 x 2 kg	–	8 x 8 = 64	–	2:00 min	✓
LWS83	Sweet Potato CrissCuts	✓	5 x 2 kg	–	8 x 6 = 48	–	2:15 min	✓
Potato Wedges								
W11	Plain Wedges	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	–
W12	Wedges Skin-on	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	✓
W01	Original Seasoned Wedges Skin-on	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 7 = 84	3:15 min	✓
LWS07	Original Seasoned Chunky Wedges Skin-on	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 9 = 81	12 x 8 = 96	4:30 min	✓
W19	Original Seasoned Crinkle Wedges	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	✓
LWS29	Mediterranean Wedges	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	✓

Especialidades

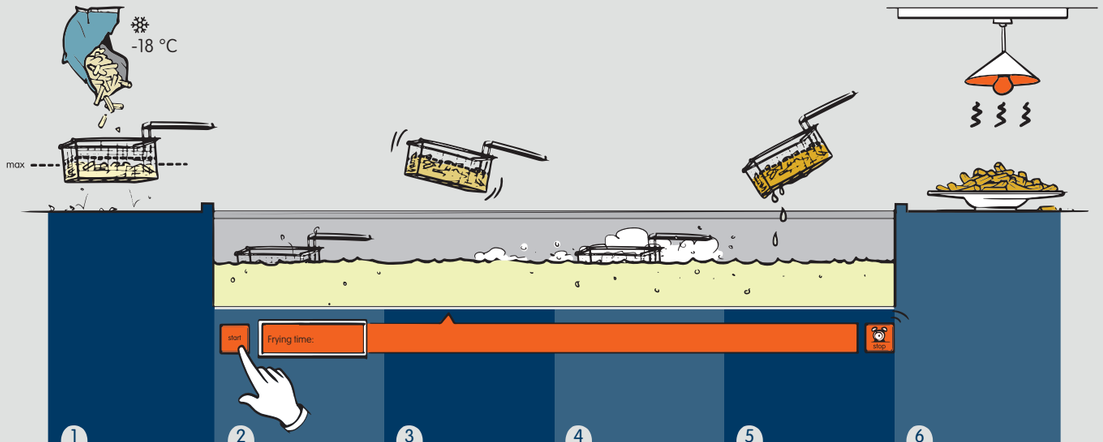
Code	Product	No contiene gluten	Tamaño del paquete (cantidad)	Uds./ kg	Europalet (cart. x capa)	Palet de cuatro entradas (cart. x capa)	Elaboración en freidora (175°C)	Apto para horno
Breakfast's Best Friend™								
LWS92	Hash Browns Round	✓	10 x 1 kg	9	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	4:00 min	✓
LWS93	Hash Browns Oval	✓	10 x 1 kg	20	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	3:15 min	✓
LWS91	Hash Browns Triangle	✓	10 x 1 kg	20	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	3:15 min	✓
LWS94	Hash Browns Stix	✓	10 x 1 kg	55	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	3:00 min	✓
LWS90	Mini Hash Browns Round	✓	10 x 1 kg	100	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	2:45 min	✓
LWS96	Mini Hash Browns Triangle	✓	10 x 1 kg	100	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	2:45 min	✓
LWS97	Potato Puffs	✓	10 x 1 kg	115	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	2:45 min	✓
LWS95	Rösti	✓	10 x 1 kg	31	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	3:30 min	✓
Cubes								
LWS67	Little Bravas	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	–	3:30 min	–
Q19	Original Crispy Cubes	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
Q89	Seasoned Crispy Cubes with Herbs	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
LWS45	Traditional Cubes	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
Potato Slices								
L19	Original Seasoned Crinkle Slices	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	–
LWS46	Traditional Slices	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
Mini Potatoes								
P11	Pommes Parisiennes	✓	10 x 1 kg	–	9 x 8 = 72	–	4:30 min	✓
Pommes Croquettes								
K11	Pommes Croquettes	–	10 x 1 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:15 min	–
K11C	Pommes Croquettes Classic	–	10 x 1 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
K14	Pommes Croquettes	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 9 = 81	12 x 8 = 96	3:15 min	–
K14C	Pommes Croquettes Classic	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	–	3:30 min	✓
Pommes Duchesses								
D11	Pommes Duchesses	✓	10 x 1 kg	–	9 x 7 = 63	–	3:30 min	✓
Tater Babies®								
TB1A	Tater Babies®	–	8 x 1 kg	–	9 x 6 = 54	12 x 7 = 84	3:30 min	✓
Pommes Noisettes								
N11	Pommes Noisettes	–	10 x 1 kg	–	9 x 8 = 72	–	3:30 min	✓
N14	Pommes Noisettes	–	4 x 2,5 kg	–	9 x 7 = 63	12 x 7 = 84	3:30 min	✓
Mashed Potatoes								
MP1	Homestyle Mash	✓	4 x 2,5 kg	–	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	–	✓

Microondas (800W)
3 - 4 min, 200 gr (16 uds.)

Finger Food

Code	Product	No contiene gluten	Tamaño del paquete (cantidad)	Uds./ kg	Europalet (cart. x capa)	Palet de cuatro entradas (cart. x capa)	Elaboración en freidora (175°C)	Apto para horno
Cheese								
LWA27	Crispy Golden Cheese Sticks	–	6 x 1 kg	47-53	9 x 9 = 81	–	2:00 min	✓
LWA24	Swiss Style Cheese Wedges	–	6 x 1 kg	48-53	10 x 8 = 80	10 x 10 = 100	3:00 min	✓
LWA07	Camembert Bites	–	6 x 1 kg	48-53	10 x 8 = 80	10 x 10 = 100	2:30 min	✓
LWA21	Chilli Cheese Nuggets	–	6 x 1 kg	45-55	9 x 9 = 81	12 x 9 = 108	3:00 min	✓
LWA20	Cream Cheese Peppadew™	–	6 x 1 kg	39-60	9 x 9 = 81	12 x 9 = 108	3:30 min	✓
CP5	Red Hot Jalapeños	–	6 x 1 kg	28-32	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
CP1	Cheddar Cheese Jalapeños	–	6 x 1 kg	28-32	9 x 8 = 72	12 x 8 = 96	3:30 min	✓
CP2	Cream Cheese Jalapeños	–	6 x 1 kg	28-32	12 x 8 = 96	–	3:30 min	✓
MZ1	Mozzarella Sticks	–	6 x 1 kg	47-53	9 x 9 = 81	12 x 9 = 108	2:00 min	✓
LWA03	Cream Cheese & Potato Bites	–	6 x 1 kg	37-40	9 x 9 = 81	–	3:30 min	✓
Mini Cheese Balls								
LWA30	Cheddar	–	6 x 1 kg	100-125	10 x 8 = 80	10 x 10 = 100	2:00 min	–
LWA31	Cheddar & Onion	–	6 x 1 kg	100-125	10 x 8 = 80	10 x 10 = 100	2:00 min	–
LWA32	Gouda & Jalapeño	–	6 x 1 kg	100-125	10 x 8 = 80	10 x 10 = 100	2:00 min	–
Onion rings								
OR1A	Beer Battered Onion Rings	–	6 x 1 kg	32-45	9 x 6 = 54	12 x 6 = 72	2:30 min	✓
OR2	Crispy Onion Rings	–	6 x 1 kg	61-65	9 x 8 = 72	10 x 9 = 90	2:30 min	✓
OR3	Battered Onion Rings	–	6 x 1 kg	61-65	9 x 8 = 72	10 x 9 = 90	2:30 min	✓
Potato skins								
LWS70	Potato Skins	–	4 x 1.8 kg (4 x 4 lbs)	28-33	9 x 8 = 72	10 x 9 = 90	3:00 min	✓
Potato slices								
LC3	Crispy Sliced Chips Skin-on	✓	5 x 2 kg	-	8 x 6 = 48	10 x 5 = 50	3:15 min	–

6 sencillos pasos para conseguir la fritura perfecta



1 LLENA LA CESTA

Nunca llenes la cesta por encima del aceite. De este modo evitarás que caiga parte del rebozado en el aceite de freír. Llena la cesta hasta la mitad, como máximo.

2 EMPIEZA A FREÍR

Empieza la tanda de fritura con la ayuda de un temporizador. La temperatura del aceite debe ser de 175°C.

3 SACUDE A LOS 30 SEGUNDOS

Retira la cesta del aceite y sacude con firmeza pasados 30 segundos. Luego, introdúcela de nuevo en el aceite.

4 SIGUE FRIENDO

Sigue friendo hasta el final de la tanda.

5 ESCURRE 10 SEGUNDOS

Elimina el exceso de aceite durante 10 segundos.

6 SIRVE

Sirve directamente a los comensales o en una fuente.

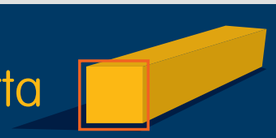
Nuestras patatas premium generan más beneficios

Nuestras patatas fritas premium te ayudan a generar mayores beneficios gracias a su alto rendimiento y a su calidad constante durante todo el año.

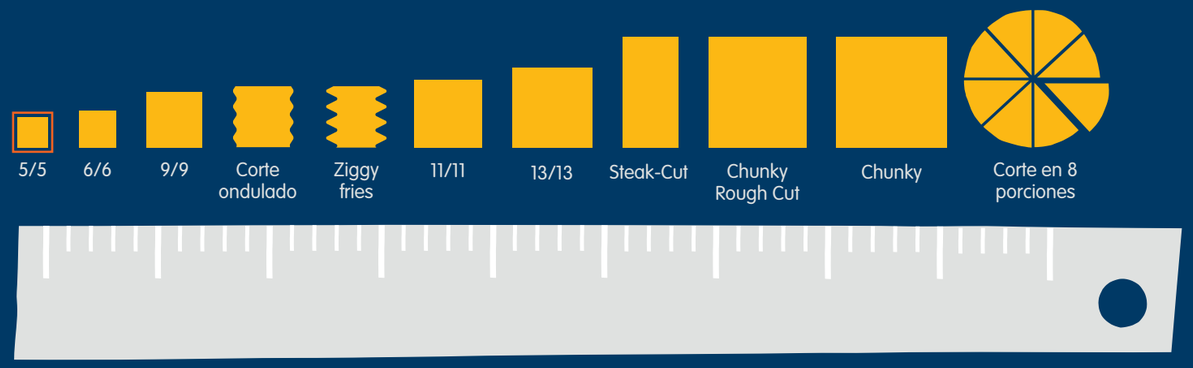
Patatas fritas premium de Lamb Weston

Patatas fritas de bajo presupuesto

El tamaño sí importa



Echa un vistazo a nuestros distintos tamaños de corte y elige la patata perfecta para ti a partir de esta escala 1:1.



Contacto

Oficina y fábrica principal en Kruiningen
Stationsweg 18a
Postbus 17
4416 ZG Kruiningen
Tel: +31 113 394 955
Fax: +31 113 394 280
Email: info@lambweston.eu

Información de ventas
¿Estás interesado en los productos de Lamb Weston?
Nuestro Departamento de Ventas puede responder a todas sus preguntas y ponerle en contacto con un Representante de Ventas en su zona. Llame al +31 (0)113 394 955.
¡Estaremos encantados de ayudarle!

Nuestro centro de recursos digitales

Encuentra más información e imágenes en nuestra web:

www.lambwestonbrandportal.com

Encontrando posibilidades en las patatas

Siempre estamos imaginando. Siempre creemos que hay una forma mejor de hacer las cosas. Los consumidores son el estímulo y el comienzo de todo lo que hacemos, así que empezamos por observar a nuestros clientes.

Y ahora por qué no hablar un poco de la patata. Es el tercer cultivo más importante del mundo y a medida que aumenta la población, también lo hace la demanda de patatas. Una mejor tecnología. Recetas más sabrosas. Procesos más verdes. Ideas revolucionarias y pensamiento creativo. Eso es lo que nosotros aportamos.

Como líderes del sector a nivel global, es nuestra responsabilidad ir siempre un paso por delante. Desafiando siempre el status quo. Siempre preguntando: «¿Qué pasaría si…?». Y sin conformarnos nunca. Creemos que nuestra imaginación ayudará a cambiar el mundo.

LambWeston®
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Nuevos productos deliciosos. Tecnología innovadora. Prácticas sostenibles. Aplicamos nuestro pensamiento creativo a todo lo que hacemos. Desde que empezamos como un negocio familiar en 1950, siempre hemos dado prioridad al cliente. Ahora, como líderes a nivel mundial, te traemos productos de patata congelados de primera calidad y servicios enfocados a facilitar tu trabajo y hacerlo más productivo y rentable. Aquí te ofrecemos algunas cifras más que demuestran lo que hacemos…

> 1.200 empleados en Europa, Oriente Próximo y África
> 7.400 empleados en todo el mundo

12 millones de raciones vendidas a diario en Europa, Oriente Próximo y África.
50 millones de raciones vendidas a diario en todo el mundo.

Actividad a nivel internacional

23% de la cuota de mercado mundial
(1 de cada 4 patatas fritas es de Lamb Weston)

> 5 fábricas en Europa
> 19 fábricas en todo el mundo

50 50

Sociedad participada a partes iguales por Lamb Weston y Meijer

¿Te has quedado con ganas de más?

Echa un vistazo a más posibilidades
que te harán la boca agua en
www.lambweston.eu

Lamb Weston / Meijer vof

P.O. Box 17 4416 ZQ Kruiningen Países Bajos
T. 0900 99 31 32 F. +31 (0)113 394 280
salesspain@lambweston.eu
www.lambweston.eu

LWM042017ES