

Breda, 22. April 2021

## **Presseinformation**

Die passionierten Pommeliers von Lamb Weston fühlen sich von der Vielfalt der Kartoffel zu neuen Innovationen inspiriert – und das jeden Tag. Ihre jüngste Kreation sind die neuen Brewer's Wedges, eine charaktervolle Kombination aus goldgelben Kartoffel-Wedges mit ultra knuspriger Hopfen-Veredelung. Damit werden die Brewer's Wedges zum perfekten Upgrade für trendige Menüs. Gemeinsam mit Lamb Weston packen Gastronomen jetzt die Gelegenheit beim Hopfen.

## **Lamb Weston / Meijer**

### **Hopfen und Kartoffel – die perfekte Kombination mit Charakter**

Mit den Brewer's Wedges von Lamb Weston wagen Gastronomen etwas Neues, denn sie haben ihren ganz eigenen Charakter, Ecken und Kanten. Dank ihrer super knusprigen Hopfen-Hülle sind die goldgelben, extra fluffigen Kartoffel-Wedges vor allem etwas für Liebhaber herzhafter Gerichte und für experimentierfreudige Pommes-Liebhaber. Damit setzen Gastronomen einen neuen Maßstab in ihrer modernen und originellen Küche.

Den natürlichen Look erhalten die kartoffeligen Newcomer durch die unregelmäßigen, in drei Größen geschnittenen Wedges. Bei Lamb Weston werden dafür ausschließlich ganze Kartoffeln mit Schale verwendet. Dadurch sehen sie aus wie vom Küchenchef von Hand geschnitten und behalten ihren natürlichen Kartoffelgeschmack – genau, was Konsumenten heutzutage wollen. Die Besonderheit der goldgelben Leckerbissen ist die leichte Hopfennote, die tatsächlich an den Genuss eines kühlen Blondens erinnert. Durch ihre dezent hopfige, leicht bittere Note harmonisieren die Brewer's Wedges bestens mit anderen Aromen in jedem Menü, unterstützen sie, überlagern sie aber nicht. Deshalb sind sie vielseitig in der Küche einsetzbar und bilden die Basis für neue, geniale Menü-Kreationen und vollmundige Rezepturen.

### **Brewer's Wedges sind das Upgrade für trendige Menüs**

Die neuen Brewer's Wedges heißen durchaus kräftige, abwechslungsreiche Gegenspieler auf dem Teller willkommen. So empfehlen die Pommeliers von Lamb Weston zu den Wedges beispielsweise langsam gegartes Rindfleisch, das auf der Grillplatte oder im BBQ-Grill über Buchenholz zubereitet wurde. Dazu noch eine süßlich-scharfe Sauce mit Orangensaft – fertig ist das moderne BBQ-Menü für gesellige Runden unter Best Buddys. Die jüngste Innovation lässt sich außerdem wunderbar als Premium-Gericht direkt aus dem eigenen Food Truck servieren, denn selbst als „Loaded-Wedges“ bleiben sie extra knusprig.

### **Heiß und knusprig zum Gast**

„Wir Pommeliers von Lamb Weston sehen nun einen ‚Hopfnungsschimmer‘ am Ende des Corona-Tunnels. Viele Gastronomen haben die Zeit genutzt, ihre Konzepte zu optimieren, Rezepte zu überarbeiten und neue Ideen für das Außer-Haus-Geschäft auszuprobieren. Dabei unterstützen wir sie jederzeit!“, sagt Christian Schramm, Country Manager D-A-CH & North Eastern Europe. „Unsere

neuen Brewer's Wedges sind deshalb auch für Take-away Menüs oder Lieferservice-Angebote erfolgreich erprobt worden. Dank ihrer glutenfreien Hopfen-Hülle sind sie bestens dafür geeignet, denn sie halten ihre Temperatur extra lange, sodass der Gast seine Wedges heiß und knusprig genießen kann.“

Wichtig für ein perfektes Ergebnis ist die korrekte Zubereitung der Brewer's Wedges in der Fritteuse. Dabei sollte auf bestes, frisches Öl und die exakte Frittierdauer geachtet werden. Alternativ lassen sich die Wedges aber auch in der Heißluft-Fritteuse oder im Ofen zubereiten. Bestellbar sind die neuen Brewer's Wedges über den Großhandel in Gebindegrößen von 4 x 2,5 kg Beuteln pro Karton.

**Weitere Informationen unter [www.lambweston.eu/foodservice/de](http://www.lambweston.eu/foodservice/de)**

**Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten**

**Bildmaterial:**

Die neuen Brewer's Wedges: Kartoffel trifft Hopfen



**Serviovorschlag:**



**Kontakt:**

**Gröön Schnack – nachhaltige Kommunikation**

Carina Alves

Wilhelmstraße 21, 26197 Huntlosen

Mobil: 0174 / 99 65 22 6

E-Mail: [post@gs-kommunikation.de](mailto:post@gs-kommunikation.de)

**Marketing-Kontakt bei Lamb Weston:**

Andrea Deutschmanek

Marketing Lead Nordeuropa

Mobil: +44 7825953857

E-Mail: [andreadeutschmanek@lambweston.eu](mailto:andreadeutschmanek@lambweston.eu)