

House Cuts®

Lamb Weston®   
VEMOS POSIBILIDADES EN PAPAS

# Lattice Chips Negocio crujiente.



# House Cuts® Lattice Chips

No son cualquier "chip". Hablamos de House Cuts® Lattice Chips. Los "agujeros" las hacen más crujientes, más livianas, con más sabor y más doradas y Lamb Weston® hace que sea fácil agregarlas al menú.

## Las Lattice Chips son perfectas para cualquier menú.

- **Nuevas y únicas:** los consumidores desean algo nuevo y diferente
- **Totalmente naturales:** solo papa, aceite y sal marina los consumidores desean ingredientes simples
- **Hechas con sal marina:** son atrevidas y se están convirtiendo en las favoritas
- **Tiempo de cocción más rápido:** fácil de ofrecer "chips calientes" al momento de ordenar
- **"Chips" de mayor rendimiento:** más porciones por caja
- **"Chips" congeladas con cáscara:** menos labor/desperdicio vs. hacerlas desde cero

## Conocimientos del consumidor

**52%**

Los consumidores desean que los restaurantes sean más transparentes con el contenido en sus menús. **70%** dicen que es importante sentirse bien con los alimentos que consumen.<sup>2</sup>

**84%**

Las "chips" naturales se encontraron en **84%** más menús en el 2014 que en el 2005.<sup>3</sup>



**House Cuts® Lattice Chips (H3031)**

Una papa "chip" única con cáscara "totalmente naturales" con agujeros. Solo son papas, aceite y sal marina. Los agujeros le dan a la papa "chip" un color aún más dorado, una mordida más crujiente y tiempo de cocción más rápido. Agregue versatilidad al menú en cualquier momento del día.

### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nombre del Producto	Artículo N.º	Contenido	Peso de Envío	PREPARACIÓN DEL PRODUCTO		
				Método	Temperatura	Tiempo (Minutos)
House Cuts® Lattice Chips	H3031	5/5 lb (2.3 kg)	27.5 lb (12.5 kg)	Freír en aceite abundante	345 a 350°F (174 a 177°C)	1¼ - 2¼

**INGREDIENTES:** Papas, aceite vegetal (Canola, Palma), sal marina.

1. Pasteles y bocadillos, 12/12

2. Technomic, 2015

3. Datassential MenuTrends, 2014 U.S. Cadenas e independientes





# Comparta cualquier entrada con Lattice Chips

Las Lattice Chips complacen a las multitudes por sí solas, son rápidas y versátiles, llevan su menú a nuevos niveles y hacen que sus clientes regresen con sus amigos para disfrutar juntos.



## “Chips” Dulces y Picosas

La panceta de cerdo picada, el queso de cabra rayado y las manzanas verdes Granny Smith en cubos crean una mezcla de sabor y texturas celestiales sobre una cama de Lattice Chips calientes y crujientes. Aderezado con balsámico de higo para un acabado y sabor exquisito.

Porciones: 3-4      Precio sugerido del menú: \$7.99  
Costo por ingrediente: \$2.22 (28%)      Ganancia bruta: \$5.77



## “Chips” Buffalo Bleu

Encienda el calor y el apetito de sus clientes. Lattice Chips picantes y crujientes repletas de pechuga de pollo “premium” desmenuzada y bañada en salsa “Buffalo”. ¡Terminado con queso azul rayado, apio en cubos y cubierto con aderezo de queso azul y salsa Buffalo para una delicia picante!

Porciones: 3-4      Precio sugerido del menú: \$7.99  
Costo por ingrediente: \$2.22 (28%)      Ganancia bruta: \$5.77



## “Chips” al Estilo Cubano

No hace falta el sabor cuando las Lattice Chips crujientes y doradas se unen a un cerdo cubano, jamón en rodajas y queso suizo derretido. Aderezado con una salsa picante de mostaza Dijon para un sabor especial de Miami, luego salpicada con pepinillos picados y cilantro. Este plato de “chips” podría iniciar una revolución.

Porciones: 3-4      Precio sugerido del menú: \$8.99  
Costo por ingrediente: \$2.57 (29%)      Ganancia bruta: \$6.42



## “Chips” Kimchi

La comida tradicional del pacífico se une al sabor picante y crujiente de la papa. Las Lattice Chips cubiertas con kimchi caramelizado, queso cheddar, Monterey Jack, cebollas y Sriracha con cilantro fresco y semillas de ajonjolí. Opcional: Agregue cerdo en trozos en salsa barbacoa coreana.

Porciones: 3-4      Precio sugerido del menú: \$7.99  
Costo por ingrediente: \$2.30 (29%)      Ganancia bruta: \$5.69

Para obtener más información sobre las “Lattice Chips” e ideas de menú fantásticas, visite [espanol.lambweston.com/recipe](http://espanol.lambweston.com/recipe).

# ¡Salsas fáciles y rápidas!

Cuando combina las "Lattice Chips" con las salsas adecuadas, ¡usted ha creado un significado completamente nuevo para las "chips" con salsas!



## 1. Salsa cubana

Base de aderezo Ranch: simplemente agregue semillas de comino, orégano, polvo de ajo, hojuelas de chile y mostaza picante.

## 2. Salsa de queso azul

Base de aderezo de queso azul: Simplemente agregue tocino molido, queso azul rayado y cebollas verdes picadas.

## 3. Salsa de Kimchi

Base de aderezo Ranch: Agregue kimchi salteado en rodajas y salsa Sriracha.

## 4. Salsa dulce y picosa

Base de aderezo Ranch: agregue queso de cabra rayado, jamón caramelizado finamente picado, manzanas Granny Smith en cubo y balsámico de higo.

# La comercialización de las Lattice Chips es más fácil

Pregunte a su representante de ventas de Lamb Weston sobre materiales para el punto de venta diseñados para impulsar las ventas y las ganancias.



Menu



Carta para el mostrador/colgador



"table tent"/ centro/habladores para la mesa



Mini carteles y más

Visite [espanol.lambweston.com](http://espanol.lambweston.com) para conocer más sobre nuestras papas fritas House Cuts House Cuts®.

**Lamb Weston®**  
VEMOS POSIBILIDADES EN PAPAS