

Lamb Weston®   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES

Fry  Me™

Просто жарить — вкусно есть

Ассортимент продукции



Мы работаем на российском рынке фудсервиса с декабря 2017 для того, чтобы вы получали картофель высочайшего качества и отвечающие последним потребительским тенденциям готовые решения для приготовления блюд.

Компания ООО «Лэм Уэстон Белая Дача» - это:



- Совместное предприятие российской компании Белая Дача и Lamb Weston Meijer, мирового лидера в производстве картофельных полуфабрикатов
- Безусловный лидер рынка картофельных полуфабрикатов в России
- Широкий ассортимент и инновационные продукты
- Высшие международные сертификаты качества
- Самое современное производство
- Полный цикл: от семян до готовой продукции
- Собственная ферма и семенная программа
- В меню лидеров индустрии
- 100% российский картофель



# О БРЕНДЕ Fry Me™

Просто жарить — вкусно есть

Картофель Fry Me™ — наша новинка, продукт постоянного качества по доступной цене, приготовленный из лучших сортов картофеля.

- 🟡 Fry Me™ - это больше, чем гарнир!
- 🟡 Fry Me™ - это быстрота приготовления и отсутствие отходов
- 🟡 Fry Me™ – продукт, который вдохновит даже самых требовательных шефов
- 🟡 Fry Me™ – готовые решения для ваших ресторанов
- 🟡 Fry Me™ – просто жарить – вкусно есть

- 🟡 Самый вкусный и хрустящий
- 🟡 Золотистый и 100% натуральный
- 🟡 Хрустит даже холодным
- 🟡 Идеальный и безупречный вкус при любом приготовлении
- 🟡 Можно готовить в конвектомате



- 🟡 Максимально долго сохраняет потребительские свойства
- 🟡 Российская продукция мирового качества
- 🟡 Высшие международные сертификаты качества
- 🟡 Самое современное и инновационное производство
- 🟡 Существенно больше порций с килограмма

АССОРТИМЕНТ  
И ВАРИАНТЫ  
ГОТОВЫХ  
РЕШЕНИЙ



# Картофель Фри 6x6

- 🟡 Самая высокая скорость приготовления
- 🟡 Порция больше – себестоимость ниже
- 🟡 Идеален для фастфуда

## Полезная информация



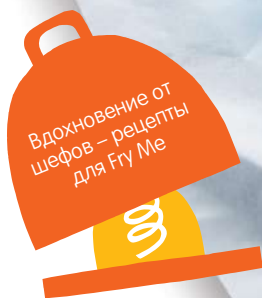
Невероятно хрустящий



Долгий срок сохранения тепла



Простая сервировка порции



Вдохновение от шефов – рецепты для Fry Me



## Бургер с фри и сладким васаби

от Алексея Ковбы

- Подсушить на гриле внутреннюю часть булочек, смазать соусом.
- Для приготовления соуса из васаби – развести сухой васаби в сгущенном молоке 1 к 10.
- Картофель фри Fry Me™ 6x6 в панировке обжарить во фритюре до готовности. Котлету довести до готовности на гриле, в конце положить на нее ломтик сыра чеддер.
- Собрать бургер, подавать с листьями укропа.



## Испанская сальса с фри

от Алексея Ковбы

- Томаты нарезать средним кубиком, лук мелким кубиком.
- Нашинковать кинзу и зеленый лук.
- Замариновать овощи на 10 минут в смеси масла и соевого соуса
- Картофель фри Fry Me 6x6™ в панировке обжарить во фритюре до готовности, добавить горячим к сальсе, сразу же подавать.

# Картофель Фри 9x9

- Подходит для доставки
- Идеально смотрится в подаче a la carte
- Хрустит даже остывшим

## Полезная информация



Невероятно хрустящий



Долгий срок сохранения тепла



Простая сервировка порции



## Картофель с Пастрами

от Сергея Сущенко

Пастрами – мясной специалитет, который медленно, но верно покоряет российский рынок фудсервиса. Компания Лэм Уэстон Белая Дача в соответствии с последними рыночными тенденциями предлагает рецепт Картофеля Фри с Пастрами.

- Предварительно обжарить во фритюре картофель фри FryMe™ 9x9 в панировке, разложить на порции по 5-7 соломинок, обернуть беконом или пастрами.
- Подавать с клюквенно-имбирным соусом и кресс-салатом.



## Бургер с фри

от Алексея Ковбы

- Подсушить на гриле внутреннюю часть булочек, смазать сырным и брусничным соусами.
- Картофель фри Fry Me™ 9x9 в панировке обжарить во фритюре до готовности.
- Котлету довести до готовности на гриле, в конце положить на нее ломтик сыра чеддер.
- Собрать бургер, подавать с листьями рукколы.

# Картофель Фри 11x11

- Минимальная технологическая обработка
- По-домашнему вкусно
- Насыщенный вкус картофеля

## Полезная информация



Невероятно хрустящий



Долгий срок сохранения тепла



Простая сервировка порции



## Закуска из фри, печеной свеклы и сельди

от Алексея Ковбы

- Филе сельди нарезать на небольшие ломтики.
- Картофель фри Fry Me™ 11x11 обжарить во фритюре до готовности. Свеклу запекать в фольге вместе с кожурой 30 минут на 160°C, затем нарезать брусочком 11x11, обжаривать во фритюре до хрустящей корочки.
- Подавать в конверте из пергамента с зеленым луком.



## Картофель с пармезаном и соусом песто

от Сергея Сущенко

- Картофель Fry Me™ 11x11 обжарить во фритюре, выложить в кольцо, посыпать тертым пармезаном и моцареллой.
- Запекать в пароконвектомате до расплавления сыра.
- Подавать с соусом песто.



# Картофель Фри 9x18 Steakhouse

- Идеальный гарнир к мясу на гриле
- Яркий и привлекательный
- Дольше остается горячим

## Полезная информация



Невероятно хрустящий



Долгий срок сохранения тепла



Идеальный гарнир к мясу



## Картофель фри с грибами

от Алексея Ковбы

- Обжарить на сковороде ломтики лисичек и репчатого лука.
- Картофель фри Fry Me™ 9x18 Steakhouse обжарить до полуготовности во фритюре, добавить к грибам, перемешать, доводить до вкуса солью и перцем.
- Подавать с зеленым луком.



## Картофель с мидиями в сливочном соусе с горгонзолой

от Сергея Сущенко

- Обжарить в сотейнике лук шалот и чеснок на сливочном масле. Добавить белое вино. Когда вино выпарится, добавить сыр горгонзола и сливки, посолить. Проварить соус на медленном огне две минуты. Поместить в сотейник с соусом мидии и готовить еще 5 минут.
- Предварительно обжаренный во фритюре картофель FryMe™ 9x18 выложить на тарелку, на картофель выложить мидии, полить соусом, посыпать тертым пармезаном, декорировать зеленью петрушки и луком порей.

# Картофель Фри 6x6 со специями

- Уникальный продукт на рынке РФ
- Самостоятельное блюдо
- Хрустит даже остывшим

## Полезная информация



Невероятно хрустящий



Долгий срок сохранения тепла



Идеален для приготовления не только во фритюре



## Запеченый камамбер с фри

от Алексея Ковбы

- Картофель фри Fry Me 6x6™ в специях обжарить во фритюре до готовности.
- Сыр надрезать сверху решеткой, подпекать на пергаменте со свежим розмарином и чесноком 5 минут при 185°C. Затем сверху выложить обжаренный картофель фри, запекать еще 3 минуты при 190°C.
- Подавать горячим на подогретой тарелке с рукколой и перцем



## Картофель Раклет

от Сергея Сущенко

- Картофель FryMe 6x6™ со специями обжарить во фритюре и выложить на порционную сковороду.
- На картофель выложить разобранную на волокна говяжью грудинку brisket.
- Полить растопленным сыром Раклет и украсить слайсами перцев чили и халапеньо.

# Картофель Фри 9x9 со специями

- ▲ Новинка в картофеле фри
- ▲ Идеален для доставки
- ▲ Источник вдохновения для шеф-поваров

## Полезная информация



Невероятно хрустящий



Долгий срок сохранения тепла



Идеален для приготовления не только во фритюре



## Немецкий салат с фри

от Алексея Ковбы

- Картофель FryMe 9x9™ со специями обжарить во фритюре до готовности.
- Бекон обжарить на сковороде без масла.
- Колбаски и купаты доводить до готовности на гриле или в духовке. Нарезать крупными ломтиками, вместе с корнионами.
- Подавать салат горячим с салатной смесью заправленной винным уксусом.



## Картофель TEX-MEX

от Сергея Сущенко

- Грудинка brisket (brisket) на гриле – чрезвычайно популярное блюдо в Техасе. Там даже есть своя методика приготовления. Для начала мясо маринуют от суток до 2-х дней. Маринованную грудинку выкладывают на гриль и томят при низкой температуре от 6 до 14-ти часов! Каждый час грудинку нужно смазывать специальным соусом на основе приправ, говяжьего бульона, лука и сока лайма. Но результат того стоит!
- Выложить разобранный на волокна brisket на готовый картофель FryMe™ 9x9 со специями, украсить зернами кукурузы, ломтиками авокадо, слайсами перца халапеньо и зеленью кинзы. Подавать со сметаной.





## Сергей Сущенко

бессменный бренд-шеф  
ресторанов Чайхона №1  
и других гастрономических  
проектов братьев  
Васильчуков.

За свою карьеру он успел создать более 1000 авторских блюд, посетить многие известные места Европы и Азии и поучиться у самых именитых шефов.

Например, в 2013 году Сергей изучал процесс создания блюд высокой кухни в римском ресторане Imago под руководством самого Франческо Aprea. На создание необычных вкусов и оригинальных концепций его вдохновляют путешествия, новые места, впечатления и люди.

Кроме того, у Сергея огромная коллекция кулинарных книг со всего мира. Далёкие страны, морской бриз, древние храмы, экзотические продукты, люди, музыка, картины, книги, услышанные случайно истории – всё это вдохновило Сергея на написание книги со своими лучшими кулинарными рецептами.

🍷 Благодарим Сергея Сущенко и Алексея Ковбу за идеи кулинарных решений для картофеля Fry Me™.



## Алексей Ковба

Шеф-повар международных брендов и производителей, призер мировых конкурсов и чемпионатов среди кулинаров: Ларнака, Кипр, 2005 год; Эссен, Германия, 2006 год; Пекин, КНР 2007 год. Ведущий кулинарных передач на федеральных и кабельных каналах: Жить Здорово, Еда Живая и Мертвая, Shop&Show. Работал и стажировался в ресторанах России (ГК Пир, RestGroup), Германии (Ponistra, LANGERON), Кипра (Souvlaki, Stoano Kato), Китая.

«Самое главное для нас, поваров – это положительные эмоции наших гостей. Зажмуренные глаза от удовольствия, фразы: «Ммм, это нереально вкусно» – это все то, что нас сильно вдохновляет и двигает дальше. Такая реакция – лучший комплимент, лучшая благодарность за проделанную нами работу!». Великолепно, когда, твои вкусовые предпочтения гармонируют с пожеланиями клиента. Идеально - когда ты можешь стабильно поддерживать на высочайшем уровне качество твоих блюд.

Команда компании “Лэм Уэстон Белая Дача” создали практически невозможное – стабильный продукт, гарантированно, на протяжении всего года, отвечающий всем высочайшим требованиям, особенно в условиях такого рынка, как картофельные аппетайзеры – это бренд Fry Me™.

Это теперь не только fast food, картофель теперь – самостоятельное блюдо, со своим характером, а главное, подачей.

# Информация о продукции

Код	Наименование	Коробка: количество и вес пачек	Европаллет: (кор. х слоев)	Приготовление фритур (175°C)	Приготовление пароконвектомат (200°C)
<b>Картофель Фри Fry Me</b>					
FMS6	Картофель фри с панировкой Фрай Ми/Fry Me 6x6 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	2:45 мин	—
FMS9	Картофель фри с панировкой Фрай Ми/Fry Me 9x9 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	—
FMS11	Картофель фри с панировкой Фрай Ми/Fry Me 11x11мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:30 мин	—
FMS18	Картофель фри с панировкой Steakhouse Фрай Ми/Fry Me 9x18 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:30 мин	—
FMB6	Картофель фри с панировкой со специями Фрай Ми/Fry Me 6x6 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	2:45 мин	✓
FMB9	Картофель фри с панировкой со специями Фрай Ми/Fry Me 9x9 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	✓
<b>Картофель Фри Lamb Weston</b>					
S02	Картофель Фри Stealth 6x6 мм LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	2:45 мин	—
S04	Картофель Фри Stealth 9x9 мм LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	—
LWF 77	Картофель Фри без панировки 7x7 мм LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	2:45 мин	—
LWF 79	Картофель Фри без панировки 9x9 мм LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	—
	Картофель Фри LW Private Reserve 6x6 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	2:45 мин	—
	Картофель Фри LW Private Reserve 9x9 мм	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	—
<b>Картофельные Специалитеты Lamb Weston</b>					
W01	Картофельные дольки с кожурой и специями LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	✓
W19	Рифленные картофельные дольки со специями LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	✓
W12	Картофельные дольки с кожурой LW	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	✓
<b>Triumph</b>					
TR42	Картофель Фри без панировки 6x6 мм Triumph	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	2:45 мин	—
TR46	Картофель Фри без панировки 9x9 мм Triumph	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	—
TRW01	Дольки со специями с кожурой Triumph	4 x 2,5 кг	9 x 7 = 63	3:15 мин	✓





Вы творите – мы помогаем  
с картофелем

[www.lwbd.ru](http://www.lwbd.ru)

ООО «ЛЭМ УЭСТОН БЕЛАЯ ДАЧА»

399071, Россия, Липецкая Область, Грязинский район, село Казинка,  
территория ОЭЗ ППТ Липецк, здание 1, офис 032/6, Тел.: +7 (4742) 723001.  
[information@lwbd.ru](mailto:information@lwbd.ru)  
[www.lwbd.ru](http://www.lwbd.ru)