

MARKT & PRODUKTE

Menüs mit Charakter



Die Brewer?s Wedges lassen sich zu verschiedenen Gerichten kombinieren / Foto: Lamb Weston

Die neuen Brewer?s Wedges von Lamb Weston haben ihren ganz eigenen Charakter, Ecken und Kanten. Dank ihrer Hopfen-Hülle sind die Kartoffel-Wedges vor allem etwas für Liebhaber herzhafter Gerichte und Pommes.

Den natürlichen Look erhalten die kartoffeligen Newcomer durch die unregelmäßigen, in drei Größen geschnittenen Wedges. Hierfür, so das Unternehmen, werden ausschließlich ganze Kartoffeln mit Schale verwendet. Dadurch sehen sie aus wie von Hand geschnitten und behalten ihren natürlichen Kartoffelgeschmack. Die Besonderheit der Wedges ist die leichte Hopfennote, die tatsächlich an den Genuss eines kühlen Blondens erinnert. Durch ihre dezent hopfige, leicht bittere Note harmonisieren die Wedges optimal 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 Menü-Kreationen und Rezepturen.

Upgrade für trendige Menüs

Die Experten von Lamb Weston empfehlen 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 und fertig ist das BBQ-Menü. Die jüngste Innovation lässt sich außerdem auch 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 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 bei Lamb Weston. ?Unsere neuen 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 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 vier x 2,5 Kilogramm Beuteln pro Karton.