

NIEUW ICOON!



AMERIKAANSE KLASSIEKER

HOE DE FRIED PICKLE DE
BENELUX GAAT VEROVEREN



FRIED PICKLES DE SNACK DIE AMERIKA VEROVERDE



Bron: diverse fastfoodmerken
(VS, 2024–2025). Ter illustratie
van internationale trend.

CRUNCHY, FRISZUUR EN SHAREABLE – DE NIEUWE USA-CLASSIC VOOR JOUW KAART

Je hebt het vast al gezien: de augurk is hot. Van viral TikToks tot pop-up snackbars – augurken duiken overal op. Maar er is één variant die er met kop en schouders bovenuit steekt: de Fried Pickle.

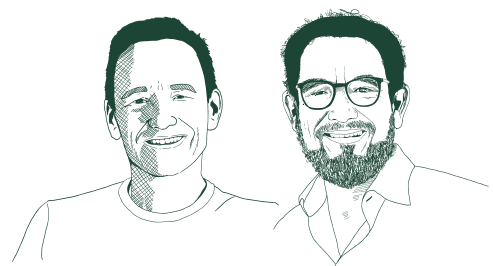
In de jaren '60 dook hij voor het eerst op in het diepe zuiden van de VS. Plakjes Dill Pickle met zijn typische zoutzure smaak, door beslag gehaald en gefrituurd tot een knapperige snack. Simpel, maar geniaal.

In Amerika zie je ze overal. Crunchy van buiten, zout en zuur van binnen – een snack die net zo vanzelfsprekend is geworden als onion rings of nacho's.

Laat je inspireren. Laat je verrassen. En vooral: laat je gasten genieten!

Veel leesplezier!

Bart . Arno



GROOT IN AMERIKA

Wat de Amerikaanse gefrituurde Dill Pickle onweerstaanbaar maakt, is het contrast. De bite van de krokante korst bij de eerste hap en dan de frisse, ziltige kick van augurk.

Het wordt altijd geserveerd met een dip erbij: romige ranch dressing, scherpe mosterd of een lekkere burger sauce.

In sportbars verdwijnen hele mandjes van tafel terwijl iedereen graait, dipt en deelt. En steeds vaker duikt hij op als topping op burgers en hotdogs – een crunchy twist die een klassieker direct een nieuwe bite geeft.

Het is het soort snack dat nieuwsgierigheid oproept en meteen onderwerp van gesprek aan tafel wordt!

DEZE AMERIKAANSE FASTFOODKETENS ZETTEN VOL IN OP DE FRIED PICKLE



Fried Pickle Ranch Whopper®
\$7.09 870 Cal

Burger King's Fried Pickle Ranch Whopper® features a ¼ lb.* flame-grilled beef patty, topped with lettuce, creamy pickle ranch, fried pickles, crispy bacon, and Swiss Cheese. Served on a sesame seed bun. *Weight based on pre-cooked patty.

BURGER KING

Burger King gebruikte Fried Pickles en een speciale Whopper om tijdelijke buzz te creëren en jong publiek te trekken.



KFC

KFC lanceerde Kentucky Fried Pickles als crispy side in hun comeback-campagne, compleet met ranch en Comeback Sauce.



SHAKE SHACK

Shake Shack gaf Fried Pickles een premium status als 'limited snack', geserveerd met Ranch Dressing

DE TREND DIE DE BENELUX GAAT VEROVEREN



Streetfood groeit, USA-klassiekers scoren – en de augurk is de volgende blijver.

Streetfood is in opmars. Foodtrucks, festivals en restaurants zetten steeds vaker Amerikaanse klassiekers op de kaart. Van loaded fries tot smashburgers: gerechten die groots, stoer en herkenbaar zijn. Precies in dat straatje past de gefrituurde augurk.

De populariteit van Amerikaans eten is niet meer te missen. Horecaondernemers zoeken naar manieren om zich te onderscheiden, en gasten zijn nieuwsgierig naar snacks die herkenbaar én vernieuwend zijn. Daarbij telt de ‘Social Media factor’ zwaar mee: opvallende, crispy bites en nieuwe smaken die het goed doen op Instagram en TikTok.

Kijk maar naar de afgelopen jaren. Eerst waren daar de nacho's – ineens op elk terras te vinden, en nog steeds een vaste waarde op de borrelkaart. Daarna kwam de avocado, van bowls tot de avocado burger – en nog steeds bestellen we ze overal. Dat zijn geen hypes geweest, maar blijvers die hun plek in de horeca hebben veroverd. De volgende in dat rijtje? De augurk. En dan in de vorm van de gefrituurde augurk – klaar om diezelfde status te krijgen.

WAAROM NU? VOORBEREID ZIJN MET DE ORIGINAL FRIED PICKLE BETEKEN VOORSPRONG PAKKEN

Dit is het moment om voor de Original Fried Pickle te gaan. Foodtrends bewegen sneller dan ooit, en de ondernemers die straks vooroplopen, zijn degenen die er nu op voorbereid zijn.

Voor jou als horeca-ondernemer betekent dat: een onderscheidende snack die snel gemakkelijk te bereiden is en hoge marge heeft. Binnen minuten uit de frituur, altijd consistent en meteen een eyecatcher op de kaart.

Iedereen kent de augurk – maar nog niemand heeft 'm op deze manier geserveerd. De gefrituurde augurk is klaar om de volgende blijver te worden – en met de Original Fried Pickle zet je 'm met zijn zoutzure smaak meteen de standaard.



Kort gezegd: onderscheidend, efficiënt en winstgevend. Jij kunt er als eerste bij zijn, want LA Streetfood introduceert nu Original Fried Pickles voor de horeca!

FRIED PICKLE RECIPES



^
Scan voor recept

CHEESY PICKLE DOG

> [Check hier het recept](#)

De Cheesy Pickle Dog is een stevige hotdog die eenvoudig te bereiden is en tegelijk opvallend veel smaak biedt. Met warme cheddar cheese sauce, krokant gebakken bacon en friszuur van gefrituurde augurk zet je in een paar minuten een gerecht neer dat meteen body heeft. Perfect als snelle lunch, borrelhap of festivalgerecht, zonder ingewikkelde stappen in de keuken.

Op een hotdog - lekker met warme cheddar sauce, krokante bacon en het friszure van de de fried pickle. Eenvoudig, snel, onderscheidend, zo lekker



^
Scan voor recept

SOUTHERN PICKLE BURGER

> [Check hier het recept](#)

De Southern Pickle Burger is comfortfood met een zuidelijke twist: een sappige burger op een pretzel bun, met gesmolten cheddar en fried pickles voor frisse bite. Carolina BBQ sauce en ranch geven het gerecht extra pit en romigheid. Een stevige burger die direct scoort als lunch- of dinergerecht, en ideaal is voor horeca die zich wil onderscheiden met Amerikaanse klassiekers.

Go Southern met een burger! Lillies Q Carolina, Fried pickles en cheddar cheese op een juicy burger, water loopt in de mond. Perfect als lunch of diner.



^
Scan voor recept

FRIED PICKLES 'N PASTRAMI

> [Check hier het recept](#)

De Fried Pickles 'n Pastrami is een broodje met karakter: New York style pastrami, een royale laag American mustard en krokante fried pickles die zorgen voor friszuur contrast. Ranch dressing maakt het geheel romig en rond. Een sandwich die doet denken aan klassieke deli's, maar eenvoudig te bereiden is in elke horeca-keuken. Perfect als lunchspecial of stevig borrelgerecht.

All American Sandwich - New York style pastrami, Ranch, een royale laag American mustard en krokante fried pickles die zorgen voor friszuur contrast. Zet je tanden er maar in!

LA STREETFOOD INTRODUCEERT:



DE ORIGINAL FRIED PICKLE KOMT NAAR BENELUX



EEN AMERIKAANSE KLASSIEKER,
EXCLUSIEF DOOR LA STREETFOOD
GEÏNTRODUCEERD VOOR DE HORECA

la-streetfood.com/nl/nieuws/fried-pickle-trendrapport

Ready to fry, altijd consistent en zonder gedoe in je keuken. Voor jou betekent dat: een snack die direct opvalt, marge oplevert en gasten nieuwsgierig maakt.

Dit is geen variant en geen probeersel – dit is de Original.

En jij kunt 'm als eerste ontdekken:

Vraag een sample aan of proef 'm op de beurs.

> Sample aanvragen



> Direct bestellen



LA STREETFOOD, HOME OF THE ORIGINAL:

FRIED PICKLES



www.la-streetfood.com