

# NEW-MEAT\* - LEITLINIEN FÜR KÖCHE

## REDEFINE BEEF FLANK



## ALLGEMEINE LEITLINIEN

#### Verzehr.

- · Das Produkt nur durchgegart verzehren, zum Beispiel nach der hier vorgeschlagenen Zubereitungsmethode.
- · Niemals roh verzehren.

#### Auftauen/Gefrieren:

- Die gewünschte Menge vor der Zubereitung 8 Stunden im Kühlschrank auftauen.
- Aufgetaute Produkte dürfen vor der Zubereitung höchstens 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
- · Nach dem Auftauen: NICHT WIEDER EINFRIEREN.

## Haltbarkeit/Lagerung:

• Gefroren bei einer Lagerung von (-18°C) oder kälter aufzubewahren.

## Servieren

· Das Produkt möglichst heiß servieren. So schmeckt es am besten.

#### Hinweis

· Aktuelle und umfassende Produktinformationen, einschließlich Zutaten und Allergene, befinden sich auf der Verpackung.

## **ZUBEREITUNG**





## Maria in Einer Sauté-/Bratpfanne ODER AUF DEM GRILL

- 1. Das Redefine Beef Flank quer zur Faser in Scheiben von jeweils ca. 3 cm Dicke schneiden.
- 2. Die Scheiben in einer großzügig gefetteten Sauté-/Bratpfanne oder auf dem Grill bei mittlerer bis hoher Hitze 4 Minuten auf jeder Seite scharf anbraten.
- 3. Das Produkt ist vollständig gegart, sobald die Kerntemperatur 72°C erreicht hat.
- 4. Aus der Pfanne bzw. vom Grill nehmen und jedes Stück entlang der Faser in ½ cm dicke Scheiben schneiden.
- 5. Wir empfehlen, das Produkt vor dem Servieren mit grobem Salz, gemörsertem schwarzem Pfeffer und Olivenöl zu würzen. Heiß servieren.







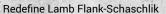


<sup>\*</sup> Die Produkte von Redefine Meat Ltd. werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt. Sie sind frei von GVO und jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.



## **SERVIERVORSCHLÄGE**







Redefine Beef Flank Sandwich mit "Rinderbrust"



Redefine Beef Flank, sautierter König der Waldpilze, Portobello-Soße

Lass dich auch von unserer Rezeptseite inspirieren! Und vergiss nicht, deine Kreationen in sozialen Medien zu teilen: @redefinemeat

### **TIPPS**

- · Dieses Produkt schmeckt am besten mit einer leckeren Soße. Rezeptideen findest du auf unserer Website.
- · Wende das Flank regelmäßig, damit es gleichmäßig gart und schön saftig wird.
- Dein Flank bräunt zu schnell? Reduziere die Hitze und gare es unter häufigem Wenden vollends durch.
- Vor der Zubereitung das Redefine-Produkt quer zur Faser in Stücke von jeweils ca. 3 cm Dicke schneiden. Nach dem Anbraten jedes Stück entlang der Faser in 1-1½ cm dicke Scheiben schneiden (ergibt ca. 5 Scheiben).
- Für geschnetzeltes Flank das Flank zunächst am Stück anbraten und dann mit der Hand oder einer Gabel zerkleinern Das geschnetzelte Produkt in der gewünschten Soße weitere 10–15 Minuten garen.
- Denk daran: Erfolg in der Küche ist, um es mit den Worten von Thomas Edison zu sagen, "1% Inspiration, und 99% Transpiration". Sei kreativ!

## INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



CORD

Flank Steak Tataki Style



Leafbar's Signature Cut

Noch Fragen? Wende dich an deine Kontaktperson im REDEFINE MEAT™-Vertrieb oder schreibe uns: partners@redefinemeat.com



Video ansehen: SO WIRD'S GEMACHT?

www.redefinemeat.com

