

NEW-MEAT* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

REDEFINE MINCE BEEF



ALLGEMEINE LEITLINIEN

Verzehr:

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

Auftauen/Gefrieren:

- Die gewünschte Menge vor der Zubereitung 24 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



IN EINER SAUTÉ- ODER BRATPFANNE

1. 2 Esslöffel Öl in eine Sauté-/Bratpfanne geben und bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
2. Das Produkt in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren 9 Minuten lang braten, bis eine schöne Bräunung entsteht.
3. In den letzten Minuten der Zubereitung können Gewürze oder eine Soße hinzugefügt werden.



GRILLEN

1. Das Mince Beef wie gewünscht zu Pattys formen. Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen.
2. Die Pattys auf den vorgeheizten Grill geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten grillen.
3. Die Pattys sind fertig, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.



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



SERVIERVORSCHLÄGE



Bitterballen & New-Meat Donuts



New-Meat im Bao Bun



Tagliatelle alla Bolognese New-Meat

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

TIPPS

- Bei Zubereitung in einer Pfanne oder auf einem Grill empfehlen wir die Verwendung einer Grillpresse. So erzielst du eine gleichmäßige Garung und Bräunung.
- Wende bzw. drehe die Pattys/Klöße häufig, damit sie gleichmäßig garen und schön saftig werden.
- Klöße lässt du am besten in deiner Lieblingssoße köcheln, bis sie vollends gar werden. Anschließend auf Pasta oder Reis servieren.
- Für Gerichte mit langer Garzeit empfehlen wir, die Soße und das New-Meat-Mince Beef separat zuzubereiten. Anschließend die beiden Elemente vermengen und wie gewünscht noch einige Zeit gemeinsam weitergaren. (Zum Beispiel: Pasta Bolognese oder Chili Con Carne)
- Wenn ein gefrorenes (d. h. nach der Zubereitung eingefrorenes) Gericht mit einer Füllung von New-Meat-Mince Beef frittiert werden soll, empfehlen wir 7 Minuten Frittierzeit bei 180°. (Beispiel: Kubbeh)
- Für mit New-Meat gefüllte Backwaren empfehlen wir 70 % der Mince Beef Füllung vor dem Gebrauch vorzugaren.

INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



Nikkei Gyoza



Beef Mince Taco



Redefine Meat Ragù

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

