

# NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

# REDEFINE PULLED 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. Haltbarkeit: bis zu 5 Monate.

#### 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

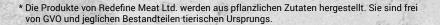
- 1. 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
- 2. Das Produkt unter ständigem Rühren 5 Minuten lang braten, bis eine schöne Bräunung entsteht.
- 3. In den letzten Minuten der Zubereitung nach Belieben würzen oder eine Soße hinzugeben.













# **SERVIERVORSCHLÄGE**







Quesadilla mit Pulled Beef

Pulled Beef Bao

Pulled Beef mit geschmortem Spinat auf Maisbrot

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.
- Das Pulled-Produkt nach dem Braten mit der gewünschten Soße kombinieren und wie gewünscht noch einige Zeit weitergaren.
- Für gedämpfte Gerichte, die mit einem Pulled-Produkt belegt sind (z. B. Bao Buns), empfehlen wir, das Pulled-Produkt vorzugaren.
- Bei frittierten Backwaren mit einer Füllung von New-Meat Pulled braucht das Pulled-Produkt nicht vorgegart zu werden.
- 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







Cowless Pie

**Greek Gyros** 

New-Meat Pulled Pizza

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

