

## 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](mailto:partners@redefinemeat.com).



Video ansehen:  
SO WIRD'S GEMACHT?  
[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

