

NEW-MEAT* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

REDEFINE SAUSAGE



ALLGEMEINE LEITLINIEN

Verzehr

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

Auftauen/Gefrieren

- Wir empfehlen, das Produkt tiefgefroren zu verarbeiten.
- Das Produkt sofort nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank zubereiten.
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

Das Produkt aus dem Gefrierschrank entnehmen.



IN EINER SAUTÉ- ODER BRATPFANNE

1. 2 Esslöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Die Würste auf den Grill geben und insgesamt 8 Minuten braten. Mehrmals wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen und sicherzustellen, dass sie durchgebraten sind.
3. Die Würste sind vollständig gegart, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.



GRILLEN

1. Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen.
2. Das Produkt auf den vorgeheizten Grill geben und unter mehrmaligem Wenden insgesamt 9 Minuten grillen.
3. Die Würste 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



Redefine Merguez Wurst im Schlafrock



Spicy Redefine Merguez Sausage Skewers



Redefine Merguez in a Bun

Lass dich auch von unserer **Rezeptseite** inspirieren! Und vergiss nicht, deine Kreationen in sozialen Medien zu teilen: [@redefinemeat](https://www.instagram.com/redefinemeat)

TIPPS

- Probleme mit Spritzern? Decke die Pfanne oder den Grill beim Braten der Würste ab.
- Wende die Würste regelmäßig, damit sie gleichmäßig durchgaren und schön saftig werden.
- Beim Frittieren beträgt die Frittierzeit 4 Minuten bei 180°C.
- 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



Hawaiian SCHNITT «Redefine» Hot Dog



Redefine Merguez Sausage

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

