

NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

## REDEFINE PREMIUM BURGER



### ALLGEMEINE LEITLINIEN

#### Verzehr

- Das Produkt nur durchgegart verzehren, am besten nach der hier empfohlenen Zubereitungsmethode.
- Nicht roh verzehren.

#### Auftauen/Gefrieren:

- Wir empfehlen, das Produkt tiefgefroren zu verarbeiten. Es muss nicht aufgetaut werden.
- Nach dem Auftauen: NICHT WIEDER EINFRIEREN!

#### Haltbarkeit/Lagerung

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

#### 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 Burger hinzugeben und abgedeckt 5 Minuten braten. Dann die Abdeckung entfernen und weitere 10 Minuten braten lassen. Die Burger alle 2–3 Minuten wenden, bis sie vollständig durchgebraten sind und eine ansprechende Bräunung erreicht haben.
3. Die Burger sind vollständig gegart, sobald ihre Kerntemperatur 72°C erreicht hat.

#### GRILLEN

1. Den Grill auf mittlere bis hohe Temperatur vorheizen.
2. Die Burger hinzugeben und abgedeckt 5 Minuten braten. Dann die Abdeckung entfernen und weitere 10 Minuten braten lassen. Die Burger alle 2–3 Minuten wenden, bis sie vollständig durchgebraten sind und eine ansprechende Bräunung erreicht haben.
3. Die Burger sind vollständig gegart, 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 Burger im Holland-Stil, getopt mit einem Blue Belle-Kartoffelkuchen



Redefine Burger mit Avocado-Zitronen-Aufstrich und Cheddarsoße



Redefine Burger mit geräuchertem Karottenketchup

Lass dich auch von unserer [Rezeptseite](#) inspirieren! Und vergiss nicht, deine Kreationen in den 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 die Burger regelmäßig, um eine gleichmäßige Garung und saftige Konsistenz zu erreichen.
- Die Burger in aromatisiertem Öl braten, um ihnen das besondere „je ne sais quoi“, eine außergewöhnliche Note, zu verleihen.
- Die Burger zum Auftauen in einen Behälter geben und mit Pergamentpapier voneinander trennen.
- 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



No Meat Burger

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



Ch\*\*sy Burger



Redefine Meat 'Gillray's' Steak Burger



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

