

## NEW-MEAT\* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

# REDEFINE PULLED LAMB



### 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 die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
2. Das Produkt unter ständigem Rühren 5 Minuten lang braten, bis es eine schöne Bräunung angenommen hat.
3. In den letzten Minuten der Zubereitung nach Belieben würzen oder eine Soße hinzugeben.



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



## SERVIERVORSCHLÄGE



Pulled Lamb mit Glasnudeln (Vermicelli)



Pulled Lamb Ciabatta

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 Pulled-New-Meat 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!

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)

