

NEW-MEAT* – LEITLINIEN FÜR KÖCHE

REDEFINE PULLED PORK



ALLGEMEINE LEITLINIEN

Verzehr

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

Auftauen/Gefrieren

- Die gewünschte Menge 24 Stunden vor der Zubereitung im Kühlschrank auftauen. Aufgetaute Produkte dürfen vor der Zubereitung höchstens 48 Stunden im Kühlschrank gelagert werden.
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. Unter ständigem Rühren das Produkt 5 Minuten braten, bis eine ansprechende Bräunung entsteht.
3. In den letzten Zubereitungsminuten nach Geschmack würzen oder eine Soße hinzufügen.



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



SERVIERVORSCHLÄGE



Pulled Pork Nachos



Pulled Pork Tacos



Sloppy Bun mit Pulled Pork

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.
- 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!

INSPIRATIONEN VON UNSEREN PARTNERN



Redefine Meat Pulled Pork Taco



Cochinita Pibil



Redefine Pulled Pork 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

