



A WHOLE DIFFERENT ANIMAL

PRESSEMITTEILUNG

Pizza-Kette MUNDFEIN erweitert veganes Sortiment mit Fleischbällchen von Redefine Meat

Deutschland, 18. Januar 2023 – Im Zuge des Veganuary kündigt New-Meat™-Pionier [Redefine Meat](#) an, dass der vegan-freundliche Pizza-Lieferservice [MUNDFEIN](#) den kulinarischen *Lamm Kabab Mix* von Redefine Meat für seine erstklassigen, rein pflanzlichen Hackbällchen auf der neuen Pizza „Heinrich“ verwenden wird. Ab sofort in allen 40 Pizzawerkstätten erhältlich, kann die Pizza „Heinrich“ während der Aktion „Ganz schön köstlich“ erst einmal bis zum 6. März bestellt werden und ist damit die erste Pizza im Sortiment von MUNDFEIN mit den leckeren Fleischersatzprodukten von Redefine Meat.

Ziel ist es, mit Pizza „Heinrich“ sowohl Vegetariern und Veganern, aber vor allem Fleischliebhabern, ein großartiges Fleischerlebnis zu ermöglichen, ohne Kompromisse bei Geschmack und Nachhaltigkeit eingehen zu müssen. Das von ProVeg als „vegan-freundliche Restaurantkette“ ausgezeichnete Unternehmen MUNDFEIN gibt es mittlerweile seit 2008. Das Unternehmen aus Ratingen (NRW) betreibt aktuell Pizzawerkstätten und einen Premium-Lieferservice im Großraum Hamburg, Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz..

Bei MUNDFEIN werden der Teig, alle Gerichte, Saucen und Dips in allen Pizzawerkstätten selbst hergestellt. Dieser bewusste Verzicht auf industrielle Vorproduktion und Tiefkühl-Teig ist neben den eingesetzten qualitativ hochwertigen Zutaten und den tollen Rezepten Garant für das außergewöhnliche Geschmackserlebnis bei MUNDFEIN. Abgerundet wird das Alles durch die außergewöhnliche Marke, eine offene Küche und die kreative Liebe zum Detail bei den Rezepten.

„Wir sind sehr begeistert von Redefine Meat und den pflanzlichen New-Meat™-Produkten, die in Bezug auf Geschmack und Textur tierischem Fleisch in nichts nachstehen und somit sehr gut unser Sortiment ergänzen. Der leckere 100%-pflanzliche *Lamm Kabab Mix* überzeugt durch seinen würzigen, mediterranen Geschmack und lässt sich genauso einfach wie richtiges Hack zubereiten. Solche hochwertigen, kulinarischen Neuerungen sind genau das, was unsere Kunden von uns erwarten“, sagt der Geschäftsführer Herr Nagel von MUNDFEIN.

Redefine Meat hat mittlerweile eine breite Auswahl fleischloser Produkte im Angebot, darunter das erste pflanzliche, mit 3D-Druck hergestellte Flanksteak, dessen Konsistenz echtem Muskelfleisch sehr nahekommt. Dank der engen Zusammenarbeit mit den besten Köchen und Fleischexperten aus verschiedenen Ländern ist Redefine Meat in der Lage, qualitativ hochwertige Produkte zu entwickeln, die den besonderen Anforderungen der einzelnen Märkte entsprechen und die neue Maßstäbe in Bezug auf Produktqualität setzen. Als einziges Unternehmen, das die weite Verbreitung von New-Meat™-Produkten vorantreibt, hat Redefine Meat eine völlig neue Marktkategorie in der Gastronomie erschaffen.

Ulrich Strünck, Commercial Director DACH bei Redefine Meat, sagt dazu: „Wir freuen uns sehr über die Zusammenarbeit mit dem dynamischen Partner MUNDFEIN, denn es ist ein weiterer bedeutender, strategischer Schritt für Redefine Meat in Deutschland. MUNDFEIN überzeugt durch seine Leidenschaft für unseren Planeten, die frischen Zutaten und Kreativität bei der Herstellung von Gerichten und ist somit ein idealer Partner, um die Food-Revolution voranzutreiben.“

In weniger als 12 Monaten nach seiner Markteinführung im Vereinigten Königreich, in Deutschland, den Niederlanden und Israel wird New-Meat™ heute in fast 1.000 gastronomischen Einrichtungen angeboten. Dazu gehören Sternerestaurants, Fast-Casual-Lokale bis hin zu Steakhäusern und Hotelketten, von denen viele vorher noch nie pflanzliche Fleischprodukte auf der Speisekarte hatten. Durch seine Liebe zum Fleisch in Verbindung mit bahnbrechenden Technologien wie Added Manufacturing, künstlicher Intelligenz und Machine Learning hat Redefine Meat mit New-Meat™ ein Qualitätsniveau erreicht, das mit Tierfleisch vergleichbar ist.



Ab dem 10. Januar bietet MUNDFEIN die neue Pizza „Heinrich“, mit rein pflanzlichen Hackfleischbällchen aus dem Lamm Kabab Mix von Redefine Meat, an. Erhältlich über:

www.mundfein.de

---ENDE---

Über Redefine Meat

Wir bei Redefine Meat™* lieben Fleisch. Wir lieben es wirklich, *wirklich* sehr!

Wir sind überzeugt davon, dass die Welt ein besseres Fleisch verdient hat: New-Meat*. Ein köstliches, aus Pflanzen gewonnenes Fleisch, das gut für die Umwelt und tierfreundlich ist. Wir haben die einzigartigen Eigenschaften von Fleisch bis ins kleinste Detail untersucht und mit modernster Technologie ein breites Sortiment hochwertiger Fleischprodukte entwickelt, die einen kulinarischen Hochgenuss bieten – mit genau dem Geschmack, den Texturen und Aromen von tierischem Fleisch. Kompromisslos gut.

Unser branchenprägendes New-Meat™-Sortiment umfasst Premium-Cuts und Hackfleischprodukte, die von führenden Küchenchefs in Hunderten von Restaurants, Hotels und anderen Gastronomiebetrieben in Deutschland, dem Vereinigten Königreich, den Niederlanden, Frankreich und weiteren europäischen Ländern mit Stolz serviert werden. In Israel sind die Produkte auch im Einzelhandel erhältlich.

Redefine Meat hat seinen Hauptsitz in Rehovot in Israel und beschäftigt über 240 Mitarbeiter in Israel und Europa.

Weitere Informationen auf www.redefinemeat.com.

*Alle Produkte von Redefine Meat sind frei von jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.

Medienkontakt

Dominique Pink / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107

reddefinemeat@incus-media.com