



PRESSEMITTEILUNG

Redefine Meat präsentiert bedeutende Erweiterungen der New-Meat-Kategorie mit bahnbrechenden Premium-Cuts und dem ersten kulinarischen Pulled Meat

- *Das New-Meat-Portfolio des Unternehmens wird um fünf neue Produkte erweitert, darunter die Premium-Cuts Redefine Tenderloin und Redefine Striploin sowie eine völlig neue Kategorie von Pulled Meat (Rind-, Lamm- und Schweinefleisch)*
- *Die neuen Tenderloin- und Striploin-Cuts sind besonders zart und saftig und gleichen der Textur und den Eigenschaften von Rindersteak. Damit setzt Redefine Meat seine Mission, alle Teile der Kuh nachzubilden, fort*
- *Das Redefine Pulled Meat-Sortiment bietet das beliebte Mundgefühl von langsam gegartem Fleisch. Die Kochzeit wird aber von Stunden auf Minuten stark reduziert, was es unglaublich vielseitig für eine breite Palette von Gerichten macht*
- *Alle neuen Produkte wurden in enger Zusammenarbeit mit europäischen Küchenchefs entwickelt und sind jetzt im britischen, niederländischen, deutschen, österreichischen und israelischen Food Service Bereich erhältlich*

Paris, Frankreich, 13. Oktober 2022 – Im Vorfeld der größten europäischen Lebensmittelmesse, der [SIAL \(15. – 19. Oktober\)](#), gibt der New-Meat-Pionier [Redefine Meat](#) heute eine bedeutende Produkterweiterung, die fünf neue, bahnbrechende New-Meat-Produkte beinhaltet, bekannt. Dazu gehören zwei neue Premium-Cuts, [Redefine Tenderloin](#) und [Redefine Striploin](#), sowie eine völlig neue Kategorie von „Pulled Meat“, welches Pulled Beef, Pulled Lamb und Pulled Pork umfasst. Die neuen Produkte sind ab jetzt in der Gastronomie in Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden, Österreich und Israel erhältlich.

Nach der erfolgreichen kommerziellen Markteinführung des Flanksteaks, welches von Sterneköchen in ganz Europa empfohlen wird, erweitert Redefine Meat sein Sortiment nun mit den Premium-Cuts Redefine Tenderloin und Redefine Striploin. Dank der einzigartigen additiven Fertigungstechnologie von Redefine Meat liefern diese New-Meat-Stücke die gleiche Textur und die gleichen Eigenschaften eines Rindersteaks. Redefine Tenderloin bietet das ultimativ schmackhafte Erlebnis eines Rinderfilets, mit genau den richtigen Farbabstufungen und der gleichen Struktur. Das in Streifen geschnittene Redefine Striploin ist



ein zartes Teilstück mit feinem Grillgeschmack, welches Köchen viel Spielraum für Kreativität und Vielseitigkeit bei der Zubereitung von verschiedenen Gerichten bietet.

Das gemeinsam mit Köchen entwickelte Pulled Meat von Redefine Meat bietet eine brandneue, pflanzliche Kategorie im Food Service Bereich und erfüllt endlich den Wunsch von Köchen nach hochwertigem, pflanzlichen Pulled Meat. Das Redefine Pulled Meat-Sortiment bietet nicht nur das volle sensorische Geschmackserlebnis des tierischen Gegenstücks, sondern hat auch klare kulinarische Vorteile gegenüber tierischem Fleisch. Mit Redefine Pulled Meat können Köche eine breite Palette von Pulled Meat-Gerichten servieren, ohne dass ein langsames Garen erforderlich ist. Dadurch verkürzt sich die Garzeit von Stunden auf Minuten und die damit verbundenen Energie- und Wasserkosten, sowie der Bedarf an qualifiziertem Personal, senken sich.

Eshchar Ben-Shitrit, CEO und Mitgründer von Redefine Meat, sagt: „Wir freuen uns sehr, unsere bisher fortschrittlichsten Produkte vorstellen zu können. Nach insgesamt dreizehn neuen Fleischprodukten, die in fünf verschiedenen Ländern eingeführt wurden und rasch wachsen, ist dies ein historisches Jahr für Redefine Meat. Dank unserer engen Zusammenarbeit mit den besten Köchen aus verschiedenen Ländern sind wir in der Lage, die Bedürfnisse von Fleischexperten bestens zu verstehen. So entwickeln wir qualitativ hochwertige Produkte, 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, haben wir eine völlig neue Marktkategorie in der Gastronomie erschaffen. Wir sind davon überzeugt, dass wir aufgrund dieser weitreichenden, bisher ungenutzten Marktchancen in einer einzigartigen Position sind, um in Zukunft das größte Fleischnunternehmen der Welt zu werden.“

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 additiver Fertigung, künstlicher Intelligenz und maschinellem Lernen hat Redefine Meat mit New-Meat ein Qualitätsniveau erreicht, das mit Tierfleisch vergleichbar ist. Vor kurzem hat das Unternehmen mit seiner hochwertigen Bratwurst auch den Schweinemarkt erschlossen und somit das bestehende Rind- und



Lammfleischsortiment ergänzt - ein Beweis für die Vielseitigkeit der angewandten Technologien.

Um ein New-Meat Restaurant in Ihrer Nähe zu finden, verwenden Sie bitte diesen Locator:

<https://www.redefinemeat.com/de/where-to-find/>



Redefine Pulled Pork



Redefine Tenderloin

---END---

Hinweis an die Redaktion: Wenn Sie die SIAL 2022 besuchen, das Führungsteam von Redefine Meat sprechen und das leckere New-Meat probieren möchten, wenden Sie sich bitte an redefinemeat@incus-media.com.

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 Hackfleischprodukte und Premium-Muskelstücke, die von führenden Küchenchefs in Hunderten von Restaurants, Hotels und anderen Gastronomiebetrieben in Deutschland, dem Vereinigten Königreich, den Niederlanden und Israel mit Stolz serviert werden. In Israel sind die Produkte auch im Einzelhandel (z. B. Metzgereien) 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 Ltd. werden aus pflanzlichen Zutaten hergestellt und sind frei von GVO, Antibiotika, Cholesterin und jeglichen Bestandteilen tierischen Ursprungs.

Medienkontakte:

Sophie Low, Miguel Afonso

Incus Media

Tel.: +44 (0) 1737 21 52 00

redefinemeat@incus-media.com