

P R O

REDEFINE
MEAT®

GUIDE CULINAIRE NEW-MEAT*

REDEFINE SAUCISSE



DIRECTIVES GÉNÉRALES

Manipulation

- Ce produit ne peut être consommé qu'une fois cuit, après avoir suivi les instructions de cuisson ci-dessous.
- Ne pas manger ni servir cru.

Congélation/Décongélation

- Préparer ce produit encore surgelé, il n'est pas nécessaire de le décongeler.
- Utiliser le produit immédiatement après l'avoir sorti du congélateur en vue de sa préparation.
NE PAS RECONGELER.

Durée de vie/Conservation

- Le produit doit être conservé au congélateur, à une température égale ou inférieure à -18 °C jusqu'à son utilisation.

Service

- Pour un résultat optimal, servir chaud.

Remarque

- Pour bénéficier des dernières informations sur le produit, tels que les ingrédients et allergènes, consultez les données imprimées sur l'emballage.

PRÉPARATION

Sortir le produit du congélateur.

À LA POÊLE OU À LA SAUTEUSE:

1. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle/sauteuse à feu moyen.
2. Déposer les saucisses dans la poêle bien chaude et cuire à couvert pendant 10 minutes, en les retournant à plusieurs reprises.
3. La température interne de la saucisse cuite mesurée au cœur doit atteindre 72 °C.



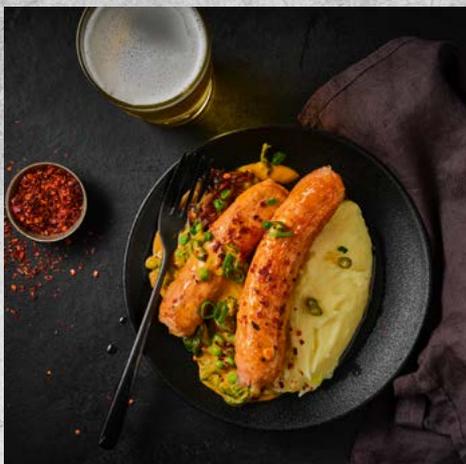
* Les produits Redefine Meat Ltd. sont à base de végétaux, préparés avec des ingrédients sans OGM et ne contiennent pas d'ingrédients d'origine animale ou des produits dérivés



RECOMMANDATIONS DE SERVICE



Loaded Redefine Bratwurst



Saucisse, purée et petits pois



Saucisse au curry

Visite notre [page de recettes](#) pour y trouver l'inspiration et partage tes créations avec nous sur les réseaux sociaux via [@redefinemeat](#)

ASTUCES

- Couvrir la poêle ou le grill pendant la cuisson des saucisses afin de limiter les éclaboussures.
- Pour obtenir une cuisson uniforme et une viande juteuse à chaque fois, retourner continuellement les saucisses pendant la cuisson.
- Le temps de saisie recommandé du produit décongelé est de 5 minutes à feu moyen.
- En cas de friture, faire frire pendant 4 minutes à 180°C.
- N'oublie pas qu'à en croire Thomas Edison, le succès en cuisine est fait de « 1% d'inspiration et 99% de transpiration ». Vive la créativité !

TROUVE L'INSPIRATION AUPRÈS DE NOS PARTENAIRES



Bratwurst Chilli Cheese Dog



English breakfast

Pour plus d'infos, contacte ton représentant commercial REDEFINE MEAT™ ou écris-nous à l'adresse: partners@redefinemeat.com



Regarder la video:
COMMENT CUISINER?

www.redefinemeat.com

