

BEREIDINGSINSTRUCTIES NIEUW-VLEES*

REDEFINE RUNDERBAVETTE



ALGEMENE RICHTLIJNEN

Gebruik

- Het product is uitsluitend geschikt voor consumptie na bereiding volgens de hieronder voorgestelde bereidingswijze.
- Het product kan niet rauw geconsumeerd worden.

Invriezen/ontdooien

- Ontdooi de gewenste hoeveelheid die u wil bereiden gedurende 8 uur in de koelkast.
- Ontdooit: maximaal 48 uur in de koelkast.
- Niet opnieuw invriezen.

Houdbaarheid/bewaren

- Bevroren bij of onder (-18°C) maximaal 5 maanden houdbaar.

Serveren

- Serveer dit product warm voor de beste resultaten.

Opmerking

- Raadpleeg de verpakking voor de meest actuele productinformatie, waaronder een overzicht van de ingrediënten en allergenen.

BEREIDING

Ontdooi het product vóór gebruik 8 uur in de koelkast.



IN EEN BRAAD- OF KOEKENPAN OF OP DE GRILL

1. Snijd de Redefine Runderbavette in stukken van 3 cm dik, tegen de draad in.
2. Braad of gril de stukken 4 min. per kant op een middelhoog/hoog vuur in een pan of op de grill met een ruime hoeveelheid olie.
3. Het bereide product moet een interne temperatuur (in het midden gemeten) van 72°C hebben.
4. Haal het product van het vuur en snijd elk stuk in repen van ½ cm dik, met de draad mee.
5. Breng het product tot slot op smaak met grof zout, gemalen zwarte peper en olijfolie. Serveer het product als het nog heet is.



* De producten van Redefine Meat Ltd. zijn plantaardig en bevatten geen GMO's noch dierlijke ingrediënten of bijproducten



SERVEERSUGGESTIES



Brochettes van Redefine Beef Steak, wortel- en noribouillon



'Brisket'-sandwich met Redefine Beef Flank



Redefine Beef Steak, dichtgeschroeide bospaddenstoelen en portobello-champignonsaus

Ga naar onze [receptenpagina](#) om inspiratie op te doen en deel je eigen creaties met ons via [@redefinemeat](#) op sociale media!

TIPS

- Dit product kan het best worden geserveerd met een saus. Ga naar onze website voor recepten.
- Geniet van een sappig, gelijkmatig gegaard resultaat door het product regelmatig om te draaien tijdens het bakken.
- Als het product te snel bruin wordt, kan het op een lager vuur verder worden gegaard. Draai het regelmatig om.
- Voor gerechten waarbij het vlees uit elkaar getrokken moet worden, raden we aan het stuk vlees in zijn geheel te braden en het daarna met de hand of met een vork uit elkaar te trekken. Maak het gerecht af door het uit elkaar getrokken vlees nog 10-15 minuten in de gewenste saus te laten garen.

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE PARTNERS



Bavette van nieuw-vlees met pompoen en salie



Redefine Bourguignon



Redefine Runderbavette

Neem voor meer informatie contact op met je verkoopvertegenwoordiger van REDEFINE MEAT™ of stuur ons een mailtje via : partners@redefinemeat.com



Video bekijken:
HOE BEREID JE ONZE PRODUCTEN?
www.redefinemeat.com

*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

