

P R O

**REDEFINE  
MEAT**

BEREIDINGSINSTRUCTIES NIEUW-VLEES\*

## REDEFINE BRATWURST



### ALGEMENE RICHTLIJNEN

#### Gebruik

- Het product is uitsluitend geschikt voor consumptie na bereiding volgens de hieronder voorgestelde bereidingswijze. Dit product niet rauw consumeren.

#### Invriezen/ontdooien

- Bereid dit product wanneer het nog bevroren is. Het hoeft niet eerst te worden ontdooid.
- Niet opnieuw invriezen.

#### Houdbaarheid/bewaren

- Bevroren bij of onder (-18°C) maximaal 6 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

Haal het product uit de vriezer.



#### IN EEN BRAAD- OF KOEKENPAN:

1. Verhit 2 eetlepels olie in een braad- of koekenpan op een middelhoog vuur.
2. Doe de worstjes in de pan en bak ze gedurende 10 minuten. Draai de worstjes elke paar minuten om.
3. Het bereide product moet een interne temperatuur (in het midden van de worst) van 72 °C hebben.



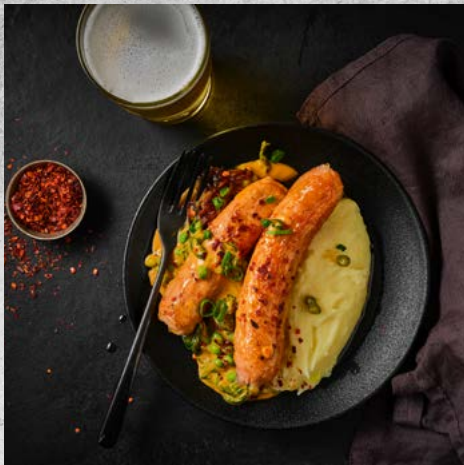
\* De producten van Redefine Meat Ltd. zijn plantaardig en bevatten geen GMO's noch dierlijke ingrediënten of bijproducten



## SERVEERSUGGESTIES



Broodje Bratwurst



Braadworst met aardappelpuree en doperwtjes



Worst met friet

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

## TIPS

- Doe de deksel op de pan of grill om spetteren te voorkomen bij de bereiding van de worstjes.
- De aanbevolen braadtijd voor ontdoode worstjes is 5 minuten op middelhoog vuur.
- Bij bereiding in een frituurpan: 4 minuten frituren op 180°C.
- Geniet van een sappig, gelijkmatig gegaard resultaat door de worstjes regelmatig om te draaien tijdens het bakken.

## LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE PARTNERS



Bratwurst Chilli Cheese Dog



La Vie bacon

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



Video bekijken:  
HOE BEREID JE ONZE PRODUCTEN?

[www.redefinemeat.com](http://www.redefinemeat.com)

\*Bevat geen dierlijke ingrediënten.

