

BEREIDINGSINSTRUCTIES NIEUW-VLEES*

REDEFINE PREMIUM BURGER



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

- 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 9 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 burgers in de pan en bak ze 5 minuten met het deksel op de pan. Haal het deksel eraf en bak de burgers nog 10 minuten tot ze doorbakken en mooi bruin zijn. Draai de burgers elke 2 à 3 minuten om.
3. Het bereide product moet een interne kerntemperatuur (temperatuur in het midden van de burger) van 72°C hebben.

GRILLEN

1. Verwarm de grill tot middelhoge/hoge temperatuur.
2. Leg de burgers op de hete grill en bak ze 15 minuten tot ze doorbakken en mooi bruin zijn. Draai de burgers tijdens het bereiden elke 2 à 3 minuten om.
3. De bereide burger heeft een mooie bruine kleur en een interne kerntemperatuur (temperatuur in het midden van de burger) van 72°C.



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



SERVEERSUGGESTIES



Hollandse Redefine Burger met een aardappelschijf



Redefine Burger met avocado-citroenspread en cheddarsaus



Redefine Burger met gerookte wortelketchup

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

TIPS

- Gebruik bij bereiding in een pan of op de grill een vlees- of grillpers om het product gelijkmatig te laten garen en bruinen.
- Geniet van een sappig, gelijkmatig gegaard resultaat door de burgers regelmatig om te draaien tijdens het bakken.
- Gebruik gekruide olie bij bereiding in de pan, zodat de burgers een kenmerkende, unieke smaak krijgen.
- Bewaar de burgers tijdens het ontdooien in een afgesloten bak en scheid ze van elkaar met velletjes bakpapier.

LAAT JE INSPIREREN DOOR ONZE PARTNERS



No Meat Burger

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



Ch**sy Burger



Redefine Meat 'Gillray's' Steak Burger



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

