



PERSBERICHT

Redefine Meat's lancering van 's werelds eerste 'Whole Cuts' van 'Nieuw-Vlees' geroemd door Europa's bekendste chef-koks

- *Het bedrijf lanceert dat wat voorheen als technologisch onmogelijk werd beschouwd: hele stukken plantaardig vlees, met een kwaliteitsniveau dat voldoet aan de eisen van Michelin-sterren chefs.*
- *Het 'New-Meat' (Nieuw-Vlees) - assortiment omvat flankstukken van rund- en lamsvlees, en ook gemalen rundvlees van culinaire kwaliteit, worstjes, premium hamburgers en lamskebabs*
- *De producten zijn per direct beschikbaar in toprestaurants in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël (zie de lijst in de voetnoot)*
- *Met de Europese expansie zet het bedrijf zijn routekaart uit om 's werelds grootste vleesproducent te worden, op basis van technologie in plaats van dieren*

Rehovot, Israël, 16 november 2021 - Een belangrijke mijlpaal voor de voedingsindustrie: New-Meat (Nieuw-Vlees)-pionier [Redefine Meat](#) kondigde vandaag de lancering aan van de allereerste plantaardige hele stukken vlees met een kwaliteitsniveau dat vergelijkbaar is met hoogwaardig dierlijk vlees. Dit is de eerste keer dat toprestaurants hele stukken plantaardig vlees aanbieden als onderdeel van hun menu's. De stukken zijn voor het eerst verkrijgbaar in geselecteerde restaurants in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël. De New-Meat producten omvatten rund- en lamsvlees, maar ook hamburgers, worstjes, lamskebabs en gemalen rundvlees van topkwaliteit - zodat chef-koks over een ongeëvenaarde culinaire veelzijdigheid beschikken om plantaardig vlees in hun menu op te nemen.

Redefine Meat heeft zijn blik gericht op vleesliefhebbers en gaat verder dan het huidige aanbod van alternatieve vleessoorten, om zo de twee belangrijkste obstakels voor de algehele acceptatie van plantaardig vlees aan te pakken: **productkwaliteit** en **variëteit**.



Het kraken van de heilige graal van de plantaardige vleesindustrie: Redefine Meat's Steak



Redefine Meat heeft een doorbraak op het gebied van productkwaliteit gemaakt en is alom geprezen door topchefs en chef-koks met Michelinsterren, waaronder de legendarische Britse chef-kok [Marco Pierre White](#), de wereldberoemde chef-kok en Nederlandse tv-persoonlijkheid [Ron Blaauw](#), de beroemde Berlijnse chef-kok van restaurant FACIL (twee Michelinsterren) [Joachim Gerner](#), en de beroemde Israëlische chef-kok [Shahaf Shabtay](#). Bovendien werden de New-Meat producten onlangs met groot succes geserveerd tijdens een speciale blindproeverij voor topchefs uit het Verenigd Koninkrijk ([video](#)). Met de vandaag gelanceerde producten breidt de plantaardige industrie haar aanbod uit van uitsluitend gehakte vleesproducten naar gehele stukken. Een geheel nieuw en sensationeel productassortiment voor vleesliefhebbers. Dit weerspiegelt het doel van het bedrijf om 's werelds grootste vleesbedrijf te worden door een plantaardig alternatief te bieden voor elk deelstuk van de koe.



Het bedrijf bereikt een kwaliteit van textuur die voordien onmogelijk werd geacht en waar chef-koks van wereldniveau heel enthousiast over zijn.

Eshchar Ben-Shitrit, CEO en medeoprichter van Redefine Meat, zei: "De afgelopen weken hebben we gezien hoe wereldleiders zich tijdens COP26 hebben gecommitteerd aan baanbrekende doelstellingen, zoals het uitbannen van alle ontbossing tegen 2030, waarvoor een aanzienlijke vermindering van de wereldwijde vleesconsumptie nodig is. Redefine Meat heeft zijn ogen gericht op het echte probleem - niet vlees, maar de manier waarop het wordt geproduceerd. We hebben een echte oplossing die vandaag, niet in 2030, alle culinaire aspecten van vlees behoudt die we kennen en waarderen, maar vee als productiemiddel elimineert.

"We hebben een niveau van superioriteit in smaak en textuur bereikt dat zelfs de meest erkende chef-koks ter wereld heeft verrast. Onze unieke technologische mogelijkheden stellen ons in staat om voor het eerst elk deel van de koe te vervangen. Door onze nauwe samenwerking met de top van de culinaire wereld voort te zetten, zullen we onze productlancering in de komende maanden versnellen - te beginnen met Europa en gevolgd door de VS en Azië - en volgend jaar binnen meerdere distributiekkanalen lanceren," voegde hij eraan toe.



Wat de chefs vinden...

Culinaire legende, Britse chef-kok en restauranthouder Marco Pierre White, de jongste chef-kok ooit die drie Michelinsterren heeft gekregen, zei: "Toen ik Redefine Meat voor het eerst proefde, was ik met stomheid geslagen. De wereld moet minder vlees eten, maar de realiteit is dat plantaardige vleesproducten tot nu toe ver achterbleven op het gebied van kwaliteit en veelzijdigheid die nodig zijn voor onze menu's. De New-Meat producten van Redefine Meat zijn écht geniaal. Ze bieden alle duurzaamheids- en gezondheidsvoordelen van plantaardig vlees, zonder in te boeten aan smaak en textuur." (zie [video](#) voor aanvullend commentaar).

De met een Michelinster bekroonde Nederlandse chef-kok en tv-persoonlijkheid Ron Blaauw voegde daaraan toe: "Eerlijk gezegd was ik ontzettend verrast door de textuur en de structuur van het vlees. De eerste keer dat ik het probeerde, herinner ik me dat ik mijn ogen sloot en de kauwstructuur en het mondgevoel waardeerde zoals ik dat zou doen bij een groot stuk 'normaal' vlees. Voor mij is dit een 'gamechanger', omdat we onze klanten nu een andere variëteit van kwaliteitsvlees kunnen serveren dat toevallig is gemaakt van plantaardige ingrediënten. Zelfs nu nog duizelt het in mijn hoofd welke mogelijkheden dit vlees biedt voor ons menu." (zie [video](#) voor aanvullend commentaar).

Joachim Gerner, chef-kok van het tweesterrenrestaurant FACIL in Berlijn, voegde daar nog aan toe: "Hoewel we de kwaliteit van plantaardige vleesproducten de afgelopen jaren hebben zien toenemen, komt dit vlees veruit het dichtst in de buurt van dierlijk vlees. Ik zie een enorm potentieel voor deze producten bij vleesliefhebbers." (zie [video](#) voor aanvullend commentaar).

De befaamde Israëlische chef-kok Shahaf Shabtay concludeerde: "Mijn keuken is echt mondiaal, geïnspireerd door mijn favoriete invloeden uit keukens in Azië, Europa en Latijns-Amerika. Redefine Meat heeft een ingrediënt gecreëerd waarmee ik mijn creativiteit de vrije loop kan laten en droommenu's kan creëren, ongeacht de keuken. Als chef-kok is de mogelijkheid om maaltijden te bereiken voor elk type diner - vegetarisch, veganistisch, koosjer en meer - zonder barrières of compromissen, met behulp van een verscheidenheid aan technieken, waaronder roosteren, grillen en langzaam garen, gewoonweg ongelooflijk." (zie [video](#) voor aanvullend commentaar).

Over New-Meat





Met behulp van een reeks eigen en gepatenteerde technologieën, waaronder Meat Matrix Additive Manufacturing™, worden de producten van Redefine Meat gemaakt van plantaardige ingrediënten. In nauwe samenwerking met internationale vleesexperts om de complexiteit van de spierstructuur van dieren te begrijpen, heeft Redefine Meat de heilige graal van de alternatieve vleesindustrie gekraakt - hele stukken vlees. De nieuwe producten genaamd 'Redefine rund' en 'lam' overtreffen de ervaring van elk plantaardig product tot nu toe - ze bieden een uiterst sappige, maar stevige vlezige 'bite' door het volledige spierweefsel van dierlijk vlees na te bootsen, ideaal voor producten zoals steaks en gebraden vlees.

*De "Meat Matrix Additive Manufacturing™"-
technologie van Redefine Meat maakt een
ongeveer evenaarde veelzijdigheid mogelijk bij de
productie van volledige stukken vlees - van steaks
tot braadstukken en gegrild vlees*

Het New-Meat assortiment omvat een selectie van producten van hoge kwaliteit die al door bijna 150 restaurants in Israël worden gebruikt. Het assortiment is ontworpen om te voorzien in een grote leemte in de culinaire markt die kookprestaties levert die chef-koks kunnen gebruiken als culinaire basis voor een grote verscheidenheid van gerechten in de beste restaurants ter wereld. Dit wordt geïllustreerd door de lijst van 'early adopters' in Europa en Israël en de groeiende interesse vanuit de VS en Azië.

---EINDE---

*New Meat is plantaardig en bevat geen ingrediënten van dierlijke oorsprong.

**Lijst van 'fine-dining-restaurants' die Redefine Meat's New-Meat zullen serveren. In de komende maanden zullen nog veel meer nieuwe restaurants in het hele land worden aangekondigd:

- Marco Pierre White's Steak Houses
(22 restaurants in het Verenigd Koninkrijk)
- Chotto Matte (Londen, UK)
- Burger Bear (Londen, UK)
- Ron Gastrobar (Amsterdam, Nederland)
- Ron Gastrobar Oriental (Amsterdam, Nederland)
- Ron Gastrobar Indonesia Downtown (Amsterdam, Nederland)
- Ron Gastrobar Indonesia (Amstelveen, Nederland)
- NENI Amsterdam (Amsterdam, Nederland)
- RDM Hospitality Group's "Coffee Bar" (Tel Aviv, Israël)
- RDM Hospitality Group's "Herzl 16" (Tel Aviv, Israël)
- Hotel Montefiore (Tel Aviv, Israël)



Over Redefine Meat

Redefine Meat werd opgericht in 2018 met de missie om 'New-Meat' aan te bieden met dezelfde smaak, textuur en veelzijdigheid als dierlijk vlees, door gebruik te maken van technologie in plaats van dieren. Het streven is om 's werelds grootste vleesbedrijf te worden. Redefine Meat creëert een breed scala aan premium vleesproducten met plantaardige ingrediënten - en biedt de wereld een nieuw soort heerlijk vlees, dat goed is voor het milieu en vriendelijk voor dieren.

Door gebruik te maken van een reeks eigen en gepatenteerde technologieën en door nauw samen te werken met chef-koks en vleesexperts wereldwijd, heeft Redefine Meat een toonaangevend assortiment New-Meat producten ontwikkeld. Het assortiment omvat gehaktproducten en hele stukken die dezelfde smaak en textuur hebben als dierlijk vlees. Deze producten zijn nu commercieel beschikbaar in het foodservicekanaal, in het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Nederland en Israël.

Redefine Meat heeft zijn hoofdkantoor in Rehovot, Israël, en telt meer dan 100 werknemers.

Voor meer informatie kunt u terecht op www.redefinemeat.com

Media Contact

Miguel Afonso / Sophie Low

Incus Media

Tel: +44 782 823 3107

miguel.afonso@incus-media.com